



## HUILE D'OLIVE AIL



Photo non contractuelle

### ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et d'ail frais de Piolenc. En Provence l'ail est de tous les repas, il est incontournable. Nous l'avons mis pour vous dans la bouteille.

### DÉGUSTATION

Vous serez surpris par la justesse et la délicatesse des arômes. On retrouve exactement les saveurs de l'ail frais.

### SUGGESTION

Pour ceux qui aiment l'ail, huile d'olive et ail est à utiliser à tous les repas : dans la salade verte, sur les viandes rôties, les légumes au four... convient à toutes les préparations.

### CARACTÉRISTIQUES :

<b>Origine</b>	• Produit de France
<b>Type d'huile d'olive</b>	• Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et d'ail frais
<b>Ingrédients</b>	• Huile d'olive (97%), ail (3%)
<b>Procédé d'extraction au Moulin CastelaS</b>	• L'ail frais est broyé avec les olives • Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue • Décanteur 2 phases sans apport aqueux
<b>Conservation</b>	• À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
<b>Date limite d'utilisation optimale (DLUO)</b>	• 36 mois après extraction, soit Juin 2020

### CONDITIONNEMENTS :

<b>Bouteille 25cl</b>	Carton de 12	Réf. 2018-05AIL	EAN 3700786800531
<b>Bidon 25cl</b>	Carton de 12	Réf. 2018-12AIL	EAN 3700786800548

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie : 3700 kJ / 900 kcal - Matières grasses : 100g dont acides gras saturés : 14g - Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g - Protéines : <0,5g - Sel : <0,01g