



HUILE D'OLIVE & GINGEMBRE

ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et de gingembre frais. L'Huile d'Olive et Gingembre est tout simplement un pur bonheur !

Nous utilisons des rhizomes de gingembre frais et des olives cueillies à maturité pour vous offrir une huile d'olive aux arômes naturellement exceptionnels.

DÉGUSTATION

Vous retrouverez toute l'intensité de l'épice du gingembre assortie d'une grande finesse. Son côté exotique et floral envoûtera vos papilles.

SUGGESTION

Huile d'olive & Gingembre est à utiliser pour les marinades de poisson, sur les crustacés et les veloutés de légumes. Excellent sur une salade de lentilles !



Photo non contractuelle

CARACTÉRISTIQUES :

Origine	• Produit de France
Type d'huile d'olive	• Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et de gingembre frais
Ingrédients	• Huile d'olive (90%), gingembre frais (10%)
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	<ul style="list-style-type: none"> • Les rhizomes de gingembre frais sont broyés avec les olives • Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue • Décanteur 2 phases sans apport aqueux
Conservation	• A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	• 36 mois après extraction, soit Juin 2020

CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 25cl	Carton de 12	Réf. 2018-05GIN	EAN 3700786800234
Bidon 25cl	Carton de 12	Réf. 2018-12GIN	EAN 3700786800159

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie : 3700 kJ / 900 kcal - Matières grasses : 100g dont acides gras saturés : 15g - Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g - Protéines : <0,5g - Sel : 0,02g