

Fiche Produit



Désignation

Huile Vierge de Lin

Origine

France, Zone Pyrénées

Caractéristiques

L'Huile de Lin des Pyrénées est une Huile Vierge Première pression à froid, produite et conditionnée selon un procédé unique (brevet en cours) et proposée dans une bouteille opaque qui préserve son altération par les UV. Huile de caractère singulière, à la texture et aux saveurs inédites : une expérience gustative unique ! Huile de qualité supérieure, riche en oméga 3, elle est votre alliée santé *.

* Les Oméga 3 contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale. Ne pas utiliser pour la friture.

Utilisation conseillée

À déguster uniquement à froid dans vos salades, légumes, viandes, poissons, ou dans toutes préparations culinaires au gré de vos envies...

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Teneur / 100 g	% VNR */ 100 g
Energie	2135 kJ	
	517 kcal	
Matières grasses	41 g	
dont acides gras saturés	4,1 g	
dont acides gras polyinsaturés	28 g	
Glucides	3,1 g	
dont sucres	2,2 g	
Fibres alimentaires	26 g	
Protéines	21 g	
Sel	0,08 g	
Phosphore	582 mg	83%
Magnésium	300 mg	80%
Cuivre	1,5 mg	150%
Manganèse	2,1 mg	105%
* valeurs nutritionnelles de référence		

Garanties

- **OGM** : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.
- **Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités** : Absence
- **Allergènes** : Ne contient pas d'allergène naturellement présent et/ou d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE). Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

[Tapez ici]