

Huile d'olive infusée à la truffe 250ml



VALEUR NUTRITIVE / VOEDINGSWAARDE / NUTRITIONAL VALUES / NAHRWERTE PAR / PER / PER / JE 100ML

Énergie / Energie / Energy / Energie:
3389kJ / 824kcal

Lipides / Vetten / Fat / Fett 91.6g
dont / waarvan / of which / davon:
Saturés / Verzadigde vetzuren / Saturates /
Gesättigte Fettsäuren 12.8g
Mono-insaturés / Enkelvoudig onverzadigde
vetten / Monounsaturated fat / Einfach
ungesättigte Fettsäuren 70.5g
Poly-insaturés / Meervoudig onverzadigde
vetten / Polyunsaturated fat / Mehrfach
ungesättigte Fettsäuren 8.3g
Glucides / Koolhydraten / Carbohydrates /
Kohlenhydrate 0g
dont sucrés / waarvan suikers / of which
sugars / davon Zucker 0g
Protéines / Eiwitten / Protein / Eiweiß 0g
Sel / Zout / Salt / Salz 0g

INGRÉDIENTS : Huile d'olive extra vierge, arôme
de truffe

INGREDIËNTEN : Extra vierge olijfolie,
truffelaroma

INGREDIENTS : Extra virgin olive oil, truffle
flavouring

ZUTATEN : Natives Olivenöl extra, Trüffelaroma

INFORMATIONS : Conserver dans un endroit frais
et sombre. Agiter avant utilisation

INFORMATIE : Koel en donker bewaren. Schudden
voor gebruik

INFORMATION : Store in a cool and dark place.
Shake before use

LAGERUNG : Kühl und dunkel lagern. Vor Gebrauch
schütteln

ORIGINE / HERKOMST / ORIGIN / HERKUNFT :

CRETAN FARMERS - Heraklion, Crète, Grèce /
Heraklion, Kreta, Griekenland / Heraklion, Crete,
Greece / Heraklion, Kreta, Griechenland.

**DISTRIBUTION / DISTRIBUTIE / DISTRIBUTION /
VERTRIEB :**

LA FERME GOURMANDE - Nivelles, Brabant
wallon, Belgique / Nijvel, Waals-Brabant, België /
Nivelles, Walloon Brabant, Belgium / Nivelles,
Wallonisch-Brabant, Belgien.

À consommer de préférence avant le / Ten
minste houdbaar tot / Best before / Minstens
haltbar bis:

