

Huile d'olive infusée au piment 250ml



VALEUR NUTRITIVE / VOEDINGSWAARDE / NUTRITIONAL VALUES / NÄHRWERTE 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 sucres / waarvan suikers / of which
sugars / davon Zucker 0g
Protéines / Eiwitten / Protein / Eiweiß 0g
Sel / Zout / Salt / Salz 0g

INGRÉDIENTS: Huile d'olive extra vierge (96%),
piment rouge (4%)
INGREDIENTEN: Extra vierge oljifolie (96%), rode
chilipeper (4%)
INGREDIENTS: Extra virgin olive oil (96%), red
chili pepper (4%)
ZUTATEN: Natives Olivenöl extra (96%), rote
Chili (4%)

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: Kühlt und dunkel lagern. Vor Gebrauch
schütteln

ORIGINE / HERKOMST / ORIGIN / HERKUNFT:
CRETAN FARMERS - Héraklion, 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 / Mindestens
haltbar bis:

