

Préparation à l'huile d'olive au piment d'Espelette AOP 10cl

ingrédients : huile d'olive* vierge extra extraite à froid, piment d'Espelette AOP 0,8%.

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g

Energie 3672 kJ / 893,2 kcal

Matières grasses 99 g dont Acides gras saturés 13,7 g

Glucides 0,6 g dont Sucres 0,1 g

Fibre alimentaire 0,1 g

Protéines < 0,1 g

Sel < 0,1 g

Moutarde au piment d'Espelette AOP

poids net : 100g

ingrédients : moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), huile d'olive* vierge extra, piment d'Espelette AOP 2,5%.

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g

Energie 932 kJ / 225,8 kcal

Matières grasses 20,4 g dont Acides gras saturés 1,6 g

Glucides 4,6 g dont Sucres 0,9 g

Fibre alimentaire 3,5 g

Protéines 7,7 g

Sel 5,4 g

Délice de tomate séchée au piment d'Espelette AOP

poids net : 100g

ingrédients : tomates séchées 42%, tomates, huile de tournesol, câpres, poivrons, ail, basilic, thym, sel, piment d'Espelette AOP 0,15%

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g

Energie 625 kJ / 150,3 kcal

Matières grasses 9,9 g dont Acides gras saturés 1 g

Glucides 10,8 g dont Sucres 5,7 g

Fibre alimentaire 3,9 g

Protéines 3,9 g

Sel 3,6 g

Sel de mer au piment d'Espelette AOP

poids net : 110g

ingrédients : sel de mer, piment d'Espelette AOP 2,5%.