

Préparation à l'huile d'olive saveur citron et thym 10cl

ingrédients : huile d'olive extra vierge extraite à froid *, huile essentielle de citron jaune 0,34%, huile essentielle de thym thymol 0,03%.

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g :

Energie 3693 kJ / 898 kcal
Matières grasses 99,8 g dont Acides gras saturés 13,8 g
Glucides < 0,1 g dont Sucres < 0,1 g
Protéines < 0,1 g
Sel < 0,1 g

Moutarde saveur citron et thym

poids net : 100g

ingrédients : Graines de moutarde, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateurs : sulfite acide de sodium, huile d'olive , thym 1,34%, huile essentielle de citron jaune 0,13%

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g :

Energie 1107 kJ / 266,9 kcal
Matières grasses 21,7 g dont Acides gras saturés 2,5 g
Glucides 8,9 g dont Sucres 4,6 g
Fibre alimentaire 1,4 g
Protéines 8,3 g
Sel 4,9 g

Olivade verte saveur citron au thym

poids net : 100g

ingrédients : olives vertes 74.4%, huile d'olive, huile de tournesol, câpres, pâte d'anchois, thym 0.2%, huile essentielle de citron 0.1%, huile essentielle de thym rouge 0.1%.

Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100g :

Energie 1241 kJ / 302 kcal
Matières grasses 32 g dont Acides gras saturés 3,9 g
Glucides 4,6 g dont Sucres 0,3 g
Fibre alimentaire 4,2 g
Protéines 1 g

Sel de mer saveur citron et thym

poids net : 100g

ingrédients : sel de mer 95,2%, thym 3,4%, curcuma racine, huile essentielle de citron 0,2%.

**Assemblage d'huiles d'olive communautaires et non communautaires. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par de procédés mécaniques.
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.*