

Huile
d'olive
de France

Huile d'olive
vierge extra

Huile d'olive de catégorie
supérieure obtenue directement
des olives et uniquement par
des procédés mécaniques.



Non filtrée, un dépôt peut apparaître.
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

A consommer de préférence avant fin :

www.moulindudebat.com

302 Chemin du Débat 84150 Jonquières • France
Tél. 06 19 14 43 69

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Pour 100 ml	Pour 1 cuillère à soupe (15ml)	%*/15ml
Énergie	3 389 kJ / 823 kcal	508 kJ / 147 kcal	7,4%
Grasses	91,5 g	13,7 g	19,6%
• dont acides gras saturés	12,6 g	1,9 g	9,5%
• dont acides gras mono-insaturés	68,8 g	10,3 g	
• dont acides gras polyinsaturés	6,3 g	0,9 g	
Glucides	0	0	
• dont sucres	0	0	
Fibres alimentaires	0	0	
Protéines	0	0	
Sel	< 0,0025g	< 0,0004g	< 0,0006%
Vitamine E	22,9 mg	3,4 mg	3,4%

*% d'apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)
Base de conversion : 1 Litre d'huile = 0,916 kg

Agrement B4 04 N°O 2011

