



Dénomination produit	Crème Fine Bio d'Olives noires de la Drôme provençale - 500g - Notre Crème Fine Bio d'Olives noires des Baronnies est élaborée à partir d'olives de la variété Tanche, récoltées à moins de 70km de l'atelier de notre producteur dans le Vaucluse où elles sont dénoyautées et cuisinées sans câpres ni anchois, pour une recette simple qui sublime cet or noir. Elle peut donc être dégustée seule ou servir de base à vos plus belles recettes.
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243071133
Conditionnement	Vrac

RECETTE

Ingrédients	olives noires Tanches du Vaucluse/Drôme* 97,5% (olives noires*, eau, sel marin), vinaigre de vin*, thym*, poivre*. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Allergènes	Cuisiné dans un atelier utilisant : oeuf, lait, poisson
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais et sec, éviter les chocs thermiques
Conservation après ouverture	Conserver 6 jours au frais après ouverture
DDM (Date de Durabilité Minimale)	36 mois
Région de production	Vaucluse (84)
Origine de l'ingrédient phare	Drôme (26) - Vaucluse (84)
Spécificités produits et Labels	Sans porc, Sans gluten, Végétarien, Vegan, Sans levures Agriculture Biologique, B-Corp

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	770,00 g	6,00 g	360,00 g
Poids net	500,00 g	6,00 g	360,00 g
Poids net égoutté (si nécessaire)	500,00 g	6,00 g	360,00 g
Dimensions (cm)	6,8 x 6,8 x 11,8	30x22x14	120x80x85
Nb de produits		6	360
Nb de colis			60

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie (kcal)	336,00
Énergie (kj)	1 381,00
Matières grasses (g)	36,10 g
Dont acides gras (g)	3,90 g
Glucides (g)	0,30 g
Dont sucre (g)	0,00 g
Protéines (g)	2,10 g
Sel (g)	4,50 g

PAIRING BOISSON

Côté boisson, optez pour un vin rosé provençal