



Dénomination produit	Crème Fine Bio d'Olives Noires de la Drôme Provençale - 90g - Notre Crème Fine Bio d'Olives noires des Baronnies est cuisinée à 70km du champ d'oliviers, dans le Vaucluse (84) à partir d'olives bio et françaises de la variété Tanche. Caractérisé par leur légère amertume et leur chair gourmande, elles sont dénoyautées et travaillées simplement, sans câpres ni anchois, pour une recette qui sublime cet or noir. Elle peut donc être dégustée seule ou servir de base à vos plus belles recettes.
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243071102
Conditionnement	130 mL

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 7 jours au frais après ouverture
DDM (Date de Durabilité Minimale)	36 mois
Région de production	Vaucluse - 84
Origine de l'ingrédient phare	Vaucluse - 084
Spécificités produits et Labels	Sans porc, Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan, Sans levures Agriculture Biologique, B-Corp

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	217,00 g	12,00 g	2100,00 g
Poids net	90,00 g	12,00 g	2100,00 g
Poids net égoutté (si nécessaire)	90,00 g	12,00 g	2100,00 g
Dimensions (cm)	6,7 x 6,7 x 6,1	15,5x22,9x13,5	120x80x110
Nb de produits		12	2100
Nb de colis			175

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