



Dénomination produit	Crème Fine d'Olives Lucques Vertes - 520g - Notre Crème Fine est cuisinées dans l'Hérault (34) à 30km du champ, à partir d'Olives françaises Bio de la variété Lucques vertes. Récoltées et préparées directement par notre producteur Pierre, les olives que nous avons sélectionnées sont simplement émulsionnées avec une huile d'olives locale afin de proposer une recette simple et gourmande qui délivre toute la richesse organoleptique de ce fruit emblématique de la région. Sa belle robe verte et son goût fruité aux légers arômes d'artichauts saura mettre du soleil dans vos apéro en toutes saisons !
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243071157
Conditionnement	Vrac

RECETTE

Ingrédients	purée d'olives Lucques vertes de l'Hérault 84%, huile d'olive 13 %, jus de citron, ail.
Allergènes	Peut contenir des traces de fruits à coque et d'arachides
Conditions de stockage	Conserver entre 1 et 35°C. Eviter les choc thermiques
Conservation après ouverture	Consommer sous 3 jour au frais
DDM (Date de Durabilité Minimale)	36 mois
Région de production	Hérault (34)
Origine de l'ingrédient phare	Hérault (34)
Spécificités produits et Labels	Sans porc, Sans gluten, Sans lactose, Végétarien, Vegan, Sans oeufs, Sans levures B-Corp

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	520,00 g	6,00 g	0,00 g
Poids net	520,00 g	6,00 g	0,00 g
Poids net égoutté (si nécessaire)	520,00 g	6,00 g	0,00 g
Dimensions (cm)	8,98 x 8,98 x 12,2		
Nb de produits		6	0
Nb de colis			0

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie (kcal)	268,00
Énergie (kj)	1 120,00
Matières grasses (g)	28,00 g
Dont acides gras (g)	4,00 g
Glucides (g)	0,60 g
Dont sucre (g)	0,20 g
Protéines (g)	1,00 g
Sel (g)	2,80 g

PAIRING BOISSON

Idéale avec une bière blanche artisanale ou un vin blanc sec.