

**OLIO DI SANSÀ MEDITERRANEO**

5 lt

Tag: Olijfolie

De 'gewone olijfolie' is zuiverder en daardoor beter geschikt voor frituren. Omdat deze olijfolie voor het belangrijkste deel bestaat uit geraffineerde olie, verandert hij niet van kwaliteit en smaak bij verhitting. Deze olijfolie kan beter tegen verhitting dan harde vetten.

Olio di Sansa Mediterraneo is een duurzame olie omdat deze het bijproduct is van de extra vergine olijfolie. Door de overgebleven olijvenpulp te raffineren en met vergine olijfolie te mengen, ontstaat onze **Olio di Sansa Mediterraneo**.

Waar je de extra vergine variant kiest voor al je salades en (dip) sauzen, kies je **Olio di Sansa Mediterraneo** om mee te bakken en te frituren.

Olio di Sansa Mediterraneo zit in een okergeel 5 literblik met schenkdop en handzame clip.

- Italiaanse olijfolie voor braden en frituren **Olio di Sansa Mediterraneo**
- Vermengd met 3% extra vergine olijfolie
- Uit het Zuid-Italiaanse Bitonto
- Per blik van 5 liter
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Lovascio

Artikelnummer	13000037
Land	Italië
Gewicht	5 lt
Verpakking	1 stuk
Producent olie en azijn	Lovascio
Bewaarwijze olie en azijn	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

De Olio di Sansa Mediterraneo wordt gewonnen na het persen van de olijven (70%) en vermengd met vergine olijfolie (30%).
In een mooi 5 liter blik.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 3445 kJ / 823 kcal
- Eiwitten – 0 g
- Koolhydraten – 0 g
- Waarvan suikers – 0 g
- Vetten – 91.6 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 14.80 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten