

Huile d'olive Biologique « Pure » Sheylus



Identification du produit

Appellation	Huile d'olive Biologique
Description	Huile d'olive Biologique Sheylus est obtenue directement à partir d'olives biologiques.
Ingrédients	Huile d'olive raffinée biologique et huile d'olive extra vierge biologique.

Process de fabrication

L'huile d'olive biologique Sheylus est obtenue à partir d'olives issues de l'agriculture biologique et produite en utilisant exclusivement des procédés de production O2livotecnia® qui garantissent le respect de l'environnement.

Le processus est certifié par ECOCERT 

« Contribuez à la pérennité de l'écosystème, en consommant biologique »

Description organoleptique et sensorielle

Pure Organic Olive Oil Light Taste:

Caractérisée par un goût doux et léger. Cette huile relèvera subtilement la saveur de vos repas grâce à sa composition équilibrée et légère.

Caractéristiques analytiques

Valeurs nutritionnelles	
Valeur énergétique	900 Kcal
Lipides	100 gr
Acide gras saturés	15 gr
Acides gras moninsaturés	75 gr
Acides gras polyinsaturés	10 gr
Protéines	0 gr
Glucides	0 gr
Fibres	0 gr

Pure Organic Olive Oil Extra Light Taste:

Très légère, cette huile vous permet de bénéficier de tous les bienfaits de l'huile d'olive biologique et sublimer votre cuisine tout en relevant la saveur réelle de vos plats.

Conseils d'utilisation

A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Huile d'olive Biologique est idéale pour la cuisson et l'assaisonnement.

Caractéristiques physico-chimique	
Acidité libre (% m/m exprimée en acide oléique)	≤ 1,00
Indice de peroxyde (meq peroxyde oxygène/kg)	≤ 15,0
Absorbance a 270nm (cyclohexane)/ 268nm (iso-octane)	≤ 1,15
Delta K	≤ 0,15
Teneur en eau et en matières volatiles % m/m	≤ 0,1
Teneur en impuretés insolubles % m/m	≤ 0,05
Traces métalliques (mg/kg)	
Fer	≤ 3,0
Cuivre	≤ 0,1

Composition en acide gras (gr/100gr de lipides)	
Acide myristique C14:0	≤ 0,03
Acide palmitique C16:0	7,5-20,00
Acide heptadécanoïque C17:0	≤ 0,30
Acide heptadécénoïque C17:1	≤ 0,30
Acide stéarique C18:0	0,5-5,00
Acide oléique C18:1	55,00-83,00
Acide linoléique C18:2	2,5-21,00
Acide arachidique C20:0	≤ 0,60
Acide linoléique C18:3	≤ 1,00
Acide gadoléique C20:1	≤ 0,4
Contenu en acide gras Trans (%)	
C18:1T	≤ 0,05
C18:2T + C18:3T	≤ 0,05

Conditionnement

Le produit se présente sous ces formats.



Contenance	25 CL	50 CL	75 CL	1 L	3 L
Type	Verre	Verre	Verre	Verre	PET
Nombre de bouteilles/carton	25	12	12	6	4
Nombre de cartons/palette	80	85	85	110	60

Certifications

