



HUILE D'OLIVE 75 ML + 50ML

ViERGE EXTRA

Issue du millier d'oliviers du domaine, l'huile d'olive du Château Dalmeran est savoureuse, fruitée, longue en bouche et d'une belle couleur verte.

Vierge extra avec un taux d'acidité inférieur à 1%, elle offre un équilibre parfait entre arôme, goût et couleur.

Riche en acides gras monosaturés, en facteurs naturels antioxydants et en vitamines, elle est idéale pour une alimentation saine et une cuisine gastronomique raffinée.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Around 1 000 olive trees planted on the estate give a savoury fruity deep green olive oil.

An extra virgin olive oil with an acid level of less than 1% for a perfect balance between aroma, taste and colour. Rich in monounsaturated acids, antioxidants and vitamins, this oil is ideal for a healthy diet and a refined gastronomic cuisine.

Keep away from light and heat.

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, Avenue Notre-Dame-du-Château

F-13103 Saint-Étienne-du-Grès

www.dalmeran.fr

produit de France - product of France

750 ml - **500** ml

Nutrition facts - Valeur nutritive

Serving size 1 tbsp	Portion 1 c. à soupe	(14g)	
Servings/Par contenant 1 l: 64 - 750 ml : 48 - 500 ml : 32			
Amount	Teneur		
Calories	Calories	125	
Calories from fat	Calories des lipides	125	
			%DV-VQ*
Total Fat	Lipides	14g	22%
Saturated Fat	Saturés	2 g	10%
Sodium	Sodium	omg	0%
Total Carb.	Glucides	0g	0%
Protein	Protéines	0g	

Source négligeable de cholestérol, fibres, sucres, vitamines A et C, calcium et fer.

* Pourcentage de la valeur quotidienne
selon un régime alimentaire de 2000 calories

Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, sugars, vitamin A, vitamin C, calcium en iron.

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, Avenue Notre-Dame-du-Château

F-13103 Saint-Étienne-du-Grès

www.dalmeran.fr

produit de France - product of France

750 ml - 500 ml