INFORMATION GÉNÉRALE		
Nom du Produit	BIO - OLIVES NOIRES EVOO - TOURNESOL (Kalamata) 4.75kg/3 kg - ROVIES	
Référence du Produit	315126	
Marque	ROVIES	
Label Bio	BIO-GR-03	
Poids Net (en Kg)	4,75	
Pays d'origine	GRECE	
Ingrédients	Olives Kalamon* (55%), huile d'olive extra vierge* (5%), huile de tournesol (40%), sel, régulateur d'acidité* (Acide lactique) *issu de l'agriculture biologique	
Description	Olives noires de la variété Kalamon AOC de la presqu'île d'Evia. La méthode de production utilisée est la méthode ancestrale et naturelle dite « à la grecque » ! Les olives sont fermentées pendant 8 mois dans de l'eau de source salée sans aucun ajout d'hydroxyde de sodium (NaOH), un additif communément utilisé dans les autres pays. Maturation 6 à 8 mois en saumure naturelle qui permet de retenir l'acide maslinique. SANS SOUDE CAUSTIQUE. Les olives sont ensuites rincées plusieurs fois et mises dans l'huile d'olive extra vierge (EVOO - Extra Vergin Olive Oil), huile de tournesol.	

DURÉE ET CONDITIONS DE STOCKAGE	
Température de Conseravation pendant le Stockage	Stockage dans un endroit sec et frais.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	

VALEURS NUTRITIONELLES sur 100gr	
Energie (kJ)	1186
Energie (kcal)	289
Graissses	30,7g
dont acides gras saturés	3,3g
Glucides	1g
dont sucres	0,5g
Protéines	1,3g
Sel	4g

ALLERGÈNES SELON LE RÈGLEMENT 1169/2011

Ingrédients et additifs provoquant une hypersensibilité selon la législation de l'UE	Utilisé dans le produit	Capable de croiser contaminer
Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	NON	NON
Amande	OUI	
Seigle	NON	NON
Noix	NON	NON
Cacahuétes	NON	NON
Lait	NON	NON
Soja	NON	NON
Œufs	NON	NON
Poisson	NON	NON
Crustachés	NON	NON
Mollusques	NON	NON
Céléri	NON	OUI
Lupin	NON	NON
Moutarde	NON	NON
Dioxyde de Soufre	NON	NON
Disclaimer Allergènes	NON	NON

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	
Salmonella spp.	Absent/25g
E. coli	< 10cfu/g
Staphylococcus aureus	

Zaba Commrece SRL (Bionaturels)
Adress: Rue du bosquet 12A, 1400 Nivelles, Belgique
Phone Number: 0032 (0)67 49 11 38
E-mail: info@bionaturels.be