

# de la bonne utilisation de l'huile d'olive

18°C

Stockage

Dans un placard, frais et sec,  
bouteille bien fermée

À froid

Assaisonner, mariner  
avec une huile d'olive AOP

À chaud

Mijoter, poêler, frire  
- Point de fumée 190° à 210° C -



CAMPAGNE FINANCEE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPEENNE

