

HUILE VIERGE DE COLZA

La Ferme Ursule
Puyssault
Saint Mars des Prés
85110 Chantonnay

Contact: **Marie Schwab**
06 85 18 68 82

gaecursulehuilebio@orange.fr
www.laferme-ursule.fr



La Ferme Ursule
Egalement sur Instagram !



Dénomination produit	INGREDIENTS	ETIQUETAGE	
HUILE VIERGE DE COLZA BIOLOGIQUE	100 % graines de colza origine Vendéenne sans additifs	Produit issu de l'agriculture biologique conformément au règlement CE Certifié : FR BIO 09*  *certificat en pièce jointe	
CONDITIONNEMENT	Bouteille de 50cl	Bouteilles en verre teinté, bouchons pvc noir, 12 bouteilles par carton.	DDM 24 mois
	Bouteille de 1 litre	Bouteilles en verre teinté, bouchons pvc noir, 6 bouteilles par carton.	DDM 24 mois
	Bib de 5 litres	Poche avec robinet verseur dans cartons kraft.	DDM 24 mois
	Bib de 10 litres	Poche avec robinet verseur dans cartons kraft.	DDM 24 mois
	Bib de 20 litres	Poche avec Bouchon adapté au distributeur vrac	DDM 24 mois

Utilisation conseillée

L'huile de colza du fait de sa richesse en Omega 3 est principalement utilisée pour l'assaisonnement des salades, crudités... Sa couleur orangée et son goût aux arômes de noisettes agrémentent les saveurs de nombreuses crudités en vinaigrettes.