

Mode de fabrication

Les cèpes sont macérés environ 15 jours. Nous utilisons 100 grammes de cèpes pour un litre d'huile. Ils sont ensuite pressés. Et, pour finir, filtrés sur papier buvard.

Aucun adjuvant n'est ajouté lors de la macération et la filtration ; cette huile est dépourvue de tous antioxydants, BHA, BHT, TBHQ.

Ingrédient

- Huile d'olive
- Cèpes d'origine française ou serbe

Nous attestons que l'huile d'olive est issue de 100% du fruit, aucun autre ingrédient n'est utilisé.

Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- **888 Kcal** ou 3650 KJ
- **Sel** 0g
- **Matière grasse** 99.9 g dont :
 - **Acides gras insaturés** = 84.3%
 - **Acide gras saturés** = 15.7%
- **Protéines** 0g
- **Glucides** (assimilables) 0g dont :
 - Sucre** 0g
 - Fibre alimentaire** 0g

Analyse organoleptique

- Couleur = Jaune paille, légèrement ambrée
- Odeur = Champignon
- Gout = Cèpes secs
- Antioxydant = NON

Condition de stockage

L'huile d'olive et cèpe est disponible sous format bouteille de 10cl, 25cl, 50cl, 1 L. Mais aussi sous format bidons (5L/25L)

A conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver entre 14°C et 27 °C

Durée de conservation

La durée limite d'utilisation optimale est de 16 mois.

La date limite de consommation est de 24 mois.

 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p>Fiche technique Huile maison Olive & Cèpes</p>	<p>Page 1 sur 1 Version : 01 Date : 21/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D001</p>
---	--	---

TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES

Lait	Absence
Soja	Absence
Œuf	Absence
Poisson	Absence
Crustacée	Absence
Blé/gluten	Absence
Fruits à coque	Possibilité de contamination croisée(*)
Sésame	Possibilité de contamination croisée(*)
Sulfite	Absence
Arachide	Absence
Céleri	Absence
Moutarde	Possibilité de contamination croisée(*)
Mollusque	Absence

Autre : aucun autre type d'allergène n'est présent (ou est susceptible d'être présent) dans le produit.

* Après chaque type huile le matériel de production utilisé est lavé. Cependant le stockage des produits fini se fait dans le même entrepôt et le stockage des matières premières dans la même chambre froide.