0309438818

Huile de noix du Périgord AOP 20 cl

Huile de noix du Périgord pour des salades succulantes.

Moulin de la Veyssière

Fabriquée à partir de cerneaux de noix entiers, l'huile est obtenue par première pression à chaud.

Un savoir-faire ancestral depuis 1857 au Moulin de la Veyssière.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	20 cl	Allergènes	Fruits à coque

Produit de la même gamme	
0309438810	Huile vierge d'amande 20cl
0309438812	Huile vierge de cacahuete 10cl
0309438814	Huile vierge de cacahuete 20cl
0309438816	Huile vierge de noisette 20cl
0309438818	Huile de noix du perigord aop 20cl
0309438820	Huile vierge - noix - noisette amande 10cl /3
0309438824	Huile vierge - noix truffe - noisette - noix 10cl /3
0309438826	Huile vierge - noix truffe- noisette-noix-amande 10cl /4

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques