

REFERENCIA

JA005

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Aceite de sésamo intenso de primera prensada 170 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El aceite de sésamo se elabora con semillas de sésamo negro, dorado y blanco de alta calidad. Este aceite se produce mediante un proceso de prensado tradicional, en el que solo se utiliza el preciado aceite extraído en la primera prensada. Tras el prensado, el aceite extraído se deja reposar de dos semanas a un mes. Posteriormente, se filtra varias veces para eliminar cualquier residuo formado durante el proceso. Este método confiere al aceite de sésamo su hermoso color ámbar y su sabor único.

PRESENTACIÓN

Botella de vidrio

INGREDIENTES

Sésamo 100%

ALÉRGENOS

Sésamo

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Valor energético	3766 / 900	kJ / kcal
Grasas	100	g
<i>de las cuales saturadas</i>	14	g
Hidratos de Carbono	0	g
<i>de los cuales azúcares</i>	0	g
Proteínas	0	g
Sal	0	g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en un lugar oscuro, alejado de fuentes de calor

FECHA DE CADUCIDAD

2 años

CODIGO DE BARRAS

4972370114976