



# ORGANIC SUNFLOWER FRYING OIL

RICH IN  
 $\Omega$   
OMEGA<sup>6 & 9</sup>

*perfect for  
sautéing, frying  
and baking*

750ml

# ORGANIC SUNFLOWER FRYING OIL

*Carefully crafted from the highest quality organic sunflower seeds, this versatile oil is neutral in flavour making it perfect for sautéing, frying and baking.*

**GB ORGANIC SUNFLOWER OIL** Ingredients: Sunflower Seed Oil\*. \* = Certified Organic Ingredients.

**F HUILE DE TOURNESOL BIOLOGIQUE** Ingrédients: Huile de graines de tournesol\*. \* = issus de l'agriculture biologique.

**NL BILOGISCHE ZONNEBLOEMOLIE** Ingrediënten: Zonnebloemzaadolie\*. \* = van gecontroleerde biologische landbouw.

**Average Nutritional Values/ valeur nutritionnelle moyenne pour/gemiddelde voedingswaarde/ per 100g**

<b>Energy/énergie/energi</b>	3760kJ/900kcal
<b>Fat/matières grasses/vetten</b>	100g
<b>of which saturates/dont acides gras saturés/</b>	11g waarvan verzadigde vetzuren/
<b>Mono-unsaturates</b>	23g
<b>Polyunsaturates</b>	66g
<b>Carbohydrate/glucides/koolhydraten</b>	0.0g
<b>of which sugars/dont sucres/waarvan suikers</b>	0.0g
<b>Fibre/fibres alimentaires/vezels</b>	0.0g
<b>Protein/protéines/eiwitten</b>	0.0g
<b>Salt/sel/zout</b>	0.0g

**Ω RICH IN OMEGA 9 - MIN. 14G PER 100G  
RICH IN OMEGA 6 - MIN. 48G PER 100G**

**Store in a cool, dark place/ Conserver dans un endroit frais et sombre/ Bewaar op een koele en droge plaats**



NL-BIO-01  
EU Agriculture  
Agriculture UE  
EU Landbouw



**750mle**



5 032722 319608 >

**Best before: see stamp/ À consommer de préférence avant le:  
voir impression/ Ten minste houdbaar tot: zie stempel**

[www.biona.co.uk](http://www.biona.co.uk)

Biona, 6a Lower Teddington Rd, Kingston, KT1 4ER, UK  
Biona, Turfsteker 6, 8433 HT, Haulerwijk, Netherlands