

FICHE TECHNIQUE



HUILE VIERGE DE NOISETTE - PREMIÈRE PRESSION - BIO

Doc : JBO0078BIBO3_FT_JB Fait le : 30/06/2022 Version : 002

LA CUISINE – Les autres huiles



Référence du produit : **JBO078BIBO3**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

100% Huile vierge de noisette biologique

Cette huile est obtenue à partir de noisettes aux arômes très fins et persistants.

Huile riche en acide oléique (oméga 9). Obtenue par première pression à froid.

1 INFOS PRODUIT :

HUILE : Produit fabriqué en France

NOISETTES : Fruits cultivés en Turquie

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS :

- Méthode de production artisanale
- Puissante aux notes délicieuses de praliné
- Riche en acide oléique (**oméga 9**)

DÉGUSTATION :

- Couleur : Jaune
- Flaveur: Caractéristique de noisette

UTILISATION : Sa gourmandise sera appréciée pour des plats froids, en cuisson douce ou en pâtisserie.

Petite astuce : huile idéale en remplacement du beurre, à tester sur une tartine de pain ou dans vos pâtes !

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- **Densité :** 0,920 (+/- 0,01) • **Acidité :** < 2 % d'acide oléique
- **Indice de peroxyde :** < 15 mEq O2/kg • **Aspect :** liquide
- **Microbiologique :** L'huile est un milieu stérile sans air ni eau, où les bactéries, qu'elles soient aérobies ou anaérobies, ne peuvent se développer et se maintenir.

4 INFOS NUTRITIONNELLES ET ALLERGÈNES :

Ingrédients : 100% huile vierge de noisette*. *Produit issu de l'Agriculture Biologique

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES		100
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		8.8
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS	g/100g	79.3
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		11.9

- **Riche en acides gras monoinsaturés** dont l'acide oléique (**Ω9**) qui représente 78,8 % de sa composition.
- **Absence d'OGM et d'ionisation.**
- **Absence de contaminants** selon la réglementation en vigueur (CE 1881/2006).
- **Allergènes :** Présence sur ligne de conditionnement (risque de contamination croisée sous contrôle) de : **Arachides et produits à base d'arachides, fruits à coque, sésame et produits à base de sésame**

Les personnes allergiques aux noisettes doivent éviter sa consommation ou son utilisation cutanée.

Zoom sur la production !

- Les noisettes sont concassées, puis mises en température pendant 30 min.
- Les fruits sont pressés dans une presse hydraulique pendant 3h. **L'huile est obtenue par première pression à froid.** Après décantation, l'huile est filtrée à l'aide de filtre papier. Aucun adjuvant n'est ajouté lors de la cuisson et la filtration ; **c'est une huile vierge.**

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver au sec et à l'abri de la lumière, de préférence entre 8°C et 20 °C.
DDM BIB FERME	18 mois
DDM BIB OUVERT	16 mois
DMM CONSO	4 mois

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	NON
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	NON
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	OUI
ROBINET NÉCESSAIRE	Robinet intégré (VITOP)



LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE FR-BIO-01 Agriculture Turquie

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 3L
ADRESSE FOURNISSEUR	HUILERIE BEAUJOLAISE www.huilerie-beaujolaise.fr - Les Croix 69430 LES ARDILLATS secretariat@huilerie-beaujolaise.fr +33 (0)4 37 55 08 73
MARQUE / DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille. Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E, 59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr



JEAN BOUTEILLE sélectionne l'Huilerie Beaujolaise pour son savoir faire dans les huiles vierges et sa philosophie :

« proposer un produit authentique et sain, issu d'une fabrication artisanale »

L'équipe JEAN BOUTEILLE l'approuve!

« Gourmande et équilibrée » ; « Goût et odeur de noisette délicieux - très parfumée tout en restant légère »

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!