



**Jean
Bouteille**

FICHE TECHNIQUE

HUILE VIERGE DE NOIX BIOLOGIQUE

Doc : JBO075BIB3_FT-JB Création du doc : 17/11/20 Version : 001

LA CUISINE – Huile de noix



PRODUCTEUR : DELPHINOIX

Delphinoix est une entreprise familiale créée en 1996 dans la Drôme, située au pied du Vercors en limite de l'Isère.

Référence du produit : **JBO075BIB03**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

100% huile de noix vierge

Huile issue de noix **récoltées en France** (région Auvergne – Rhône Alpes). L'huile est réalisée selon une méthode de production artisanale à partir de noix de qualité loyale et marchande, c'est-à-dire : **entières, saines, propres, récoltées à maturité suffisante.**

Huile gourmande, sans trop d'amertume, suffisante pour un assaisonnement naturel des salades. Naturellement riche en acide alpha-linolénique plus connu sous le nom d'Oméga 3. Les Oméga 3 sont des acides gras essentiels, que le corps ne synthétise pas seul.

1 INFOS PRODUIT : ORIGINE : France



2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS : Huile issue de noix récolté en France (région Auvergne – Rhône Alpes.) Méthode de production artisanale.

DÉGUSTATION : Couleur : Jaune dorée / Flaveur : Odeur fruitée caractéristique de la noix – goût parfumé de noix grillées

UTILISATION : Huile d'assaisonnement. Ne pas chauffer. Parfaite pour assaisonner vos légumes (après cuisson) ou vos salades (de mâche ou d'endives par exemple)

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Densité : 0,912 (+/- 0,002)

Teneur en acide alpha-linolénique : >2 %

Teneur en acide érucique : <5 %

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.

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION

Tenir à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Eviter les fortes variations de température.
A conserver au frais après service en magasin.

DDM BIB FERME 18 mois

DDM BIB OUVERT 6 mois

DMM CONSO 3 mois

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR **NON**

COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY + **NON**

COMPATIBLE EASY **OUI**

COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE **OUI**

ROBINET NÉCESSAIRE Robinet intégré (VITOP)

4 INFOS NUTRITIONNELLE :

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES		100
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		7-11
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS	g/100g	14-22
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		63 - 80

• Riche en acides gras monoinsaturés Ω3

• **Absence d'OGM.**

• **Absence de contaminants** selon la réglementation en vigueur (CE 1881/2006).

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

Zoom sur la production!

• À partir de noix de qualité loyale et marchande, c'est-à-dire : **entières, saines, propres, récoltée à maturité suffisante.**

• Les cerneaux de noix sont déshydratés par un léger chauffage (60°) avant de **passer dans le moulin pour relever tous les arômes du fruit et faciliter l'extraction de l'huile.**

• L'huile est alors **issue d'une pression mécanique dans un moulin nouvelle génération.**



PRODUIT DE FRANCE



LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01
Agriculture France

CONDITIONNEMENT

ADRESSE FOURNISSEUR

DELPHINOIX
306 RUE DES LILAS
F-26730 LA BAUME D HOSTUN

FORMAT

BIB 3L

Goût et odeur de noix très prononcés
- léger arrière goût de noix grillée
- très parfumée tout en restant légère

Huile gourmande, sans trop d'amertume

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE
JEAN BOUTEILLE!

