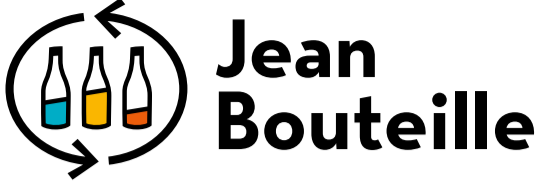


FICHE TECHNIQUE

HUILE DE CAMELINE VIERGE - BIO



Doc : JBOOO77BIB10_FT_FRSO13-JB Fait le : 04/02/2021 Version : 002

LA CUISINE – Les autres huiles



Référence du produit : **JBoo77BIBo3**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Cette huile vierge est obtenue à partir des graines de la plante Cameline, cultivée dans les Ardennes (France). Par sa teneur en acide gras essentiels et son rapport optimal entre oméga 3 /oméga 6, l'huile de cameline favorise un bon équilibre nutritionnel. Son goût végétal aux arômes herbacés, proches de l'asperge, vous permettra de changer de vos huiles habituelles en apportant une saveur originale à vos plats.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : France

Graines provenant de la région des Ardennes (France) et triturées en France.

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS : Cette huile peut être aussi bien utilisée en cosmétique qu'en cuisine. Ses qualités nutritionnelles en font un allié pour la peau et la santé. Riche en oméga 3, elle favorise la protection du système cardiovasculaire.

DÉGUSTATION :

- **Couleur - Aspect :** Jaune - limpide.
- **Texture :** Liquide à température ambiante.
- **Odeur :** Caractéristique, odeur très verte et végétale (certains y trouvent une odeur d'asperge ou de chou rave).
- **Toucher :** Assez sec, pénètre assez bien dans la peau.
- **Saveur :** Légère et herbacée, notes caractéristiques d'asperge.

UTILISATION : Ne pas chauffer, huile sensible à l'oxydation. À utiliser en assaisonnement pour vos salades et crudités ou après cuisson pour vos légumes et céréales.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Densité : 0.92 (à 20°C)

Point de fumée : >230°C

FFA : 3% max

Indice d'iode : 130 - 165 g/100g

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 :

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES		99,9
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		11
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS	g/100g	37
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		52
DONT ACIDES ALPHALINOLÉIQUES		32 (en moy)

• **Absence d'OGM & de nanomatériaux**

• Le risque de présence fortuite de substances allergéniques est également maîtrisé.

Ce produit s'inscrit dans le cadre d'un régime végétalien, végétarien et convient aux personnes intolérantes au lactose et au gluten.

Zoom sur la production !

L'huile de Cameline s'obtient par une extraction à froid, uniquement par des procédés mécaniques. C'est donc ce que l'on appelle une huile vierge. Cette huile brute bénéficie d'intéressantes qualités nutritionnelles.

Zoom sur la nutrition !

Huile riche en acide gras poly-insaturés (AGPI) : l'acide linoléique (oméga-6) (20%) et l'acide alpha-linolénique (oméga-3) (32%), avec un rapport équilibré entre ces deux omégas, ce qui fait de cette huile un réel atout nutritionnel. Pourquoi ? Car ces acides gras sont essentiels au corps humain. Ce dernier ne sait pas les synthétiser lui-même, les AGPI doivent provenir de l'alimentation. Les AGPI sont impliqués dans de nombreux processus physiologiques : régulation cardiovasculaire et hormonale, modulation de l'inflammation et de l'activité neuronale.



INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	À conserver à l'abri de la lumière et à température ambiante stable.
-----------------------------------	--

DDM BIB FERME	12 mois
----------------------	---------

DDM BIB OUVERT	6 mois
-----------------------	--------

DMM CONSO	3 mois au réfrigérateur (+4°C), à l'abri de la lumière et de la chaleur.
------------------	--

DISTRIBUTION EN VRAC

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

LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FR-BIO-01 Agriculture France
-------------------------------	---------------------------------

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 3L
---------------	--------

EMBALLAGE	Poche BIB 3 L / Carton 3L
------------------	---------------------------

ADRESSE FOURNISSEUR	EMB 59183 EF
----------------------------	--------------

MARQUE / DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille. Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E, 59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr
------------------------------	--

Nous avons sélectionné cette Huile de Cameline des Ardennes pour démocratiser les huiles précieuses en vrac !

Nous vous recommandons d'utiliser un format 25cL au maximum pour préserver tous les bienfaits de cette huile. L'équipe Jean Bouteille aime particulièrement la Cameline pour son originalité, ses bienfaits et son utilisation multiple notamment en cosmétique également.



TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE !