



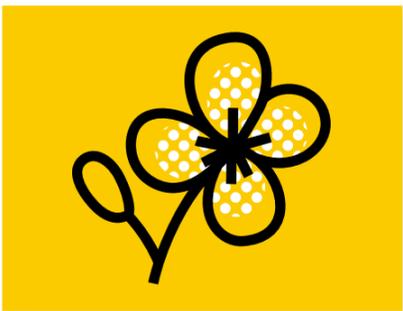
**Jean
Bouteille**

FICHE TECHNIQUE

HUILE DE COLZA VIERGE BIOLOGIQUE

📄 Doc : JBOO69BIB10_FT_FRSO13-JB 📅 Fait le : 23/07/21 📄 Version : 001

LA CUISINE – *Autres huiles*



Référence du produit : **JBOO69BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

100% Huile de colza vierge biologique.

Cette huile est issue de première pression et uniquement de procédés mécaniques. Les graines sont cultivées et triturées en France. Celle-ci est riche en acide gras monoinsaturés et source d'oméga 3 que le corps ne produit pas.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : France

Les graines sont issues de l'agriculture biologique française et la trituration est réalisée en France.

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS : La culture de colza en Agriculture Biologique présente quelques difficultés techniques notamment au niveau de la maîtrise des parasites. Il n'y a encore que peu de parcelles BIO sur le territoire français. Choisir un sourcing bio et français, c'est soutenir l'agriculture biologique dans production de colza.

DÉGUSTATION :

- Aspect - Couleur : Limpide - jaune orange
- Flaveur : Caractéristique

UTILISATION : Ne doit pas être chauffée afin de conserver les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de cette huile première pression.

Parfait pour agrémenter les salades froides ou encore pour la préparation d'une mayonnaise.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Densité : 0,914 - 0,920 (à 20°C)

Acidité oléique : 2% max

Aspect : Fluide à température ambiante.

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 NUTRITIONNELLE :

INGRÉDIENTS : 100% Huile de colza vierge extra biologique**.

**Graines de colza issues de l'Agriculture Biologique.

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES		99.9
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		7.8
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS	g/100g	60.1
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		32
DONT AGP OMÉGA 6 (C18:2)		22.5
DONT AGP OMÉGA 3 (C18:3)		9.5

- Riche en acides gras polyinsaturés $\Omega 3$ (acide alpha-linolénique)
- Absence d'OGM et de nanomatériaux
- Traces éventuelles de gluten.

Zoom sur la production!

Les graines des fleurs de colza sont **soigneusement enlevées de leurs cosses et séchées immédiatement**. L'huile est alors issue d'une **première extraction à froid - uniquement par des procédés mécaniques !**

Zoom sur le producteur!

Oriacoop est une installation de trituration de graines oléagineuses situé à côté d'Arras (59). L'installation est née de l'**association de plusieurs agriculteurs locaux**, désireux de valoriser eux même leurs graines de colza.



INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	À conserver à l'abri de l'air, de la lumière et à température ambiante (<25°C). Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage.	
DDM BIB FERME		18 mois
DDM BIB OUVERT		6 mois
DMM CONSO	3 mois dans les conditions de conservation requises.	

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 10L SLIM
FOURNISSEUR	ORIACOOP Route Pas, 62760 Warlincourt-lès-Pas Mis en BIB par EMB 59 183 EF
DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille - Port fluvial de lille -BAT E - 59000 LILLE contact@jeanbouteille.fr



Flaveur caractéristique de colza, qui parfume les salades.
Testée et largement validée pour la réalisation de mayonnaises classiques ou revisitées !

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE !