

### LA CUISINE – Autres huiles



Référence du produit : **JBO070BIB10**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

**100% Huile de tournesol linoléique biologique.**

Huile issue de première pression et à partir de graines de tournesol bio et uniquement par des procédés mécaniques. Elle possède une très bonne teneur en oméga 6. Huile pour assaisonnement.

### 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 :** Huile issue d'une variété de graines de tournesol « classique », naturellement riche en acide linoléique, plus connu sous le nom d'oméga 6.

#### DÉGUSTATION :

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

**UTILISATION :** Ne doit pas être chauffée afin de conserver les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de cette huile pression. Pour assaisonner vos plats froids du quotidien ou pour la réalisation de vos sauces.

### 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Densité :** 0,918 - 0,923 (à 20°C)

**Acidité oléique :** 0,10% 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 tournesol linoléique biologique\*\*.

\*\*Produit issu de l'Agriculture Biologique.

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES		99.9 G
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		11.4
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS	g/100g	26.7
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		61.2

- Riche en acides gras polyinsaturés  $\Omega 6$  (acide alpha-linolénique)
- Absence d'OGM et de nanomatériaux
- Traces éventuelles de gluten.

### Zoom sur la production!

Les graines saines et nettoyées sont pressées en **première pression à froid**, sans aucune intervention de solvant ni de produit chimique. **C'est une huile vierge !**



### 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	Mis en BIB par EMB 59 183 EF
DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille - Port fluvial de lille -BAT E - 59000 LILLE contact@jeanbouteille.fr

Testée et largement validée pour la réalisation de mayonnaises classiques ou revisitées !

Son utilisation peut être détournée dans votre salle de bain, elle possède de nombreuses vertus pour votre peau. De plus, sa texture fluide et pénétrante ne donne de sensation de « gras » sur la peau.

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!

