



**Jean Bouteille**

# FICHE TECHNIQUE

## HUILE DE TOURNESOL OLÉIQUE DÉSODORISÉE

📄 Doc : JBO071BIB10\_FT\_FRSO13-JB 📅 Fait le : 29/07/21 📄 Version : 001

### LA CUISINE – Autres huiles



Référence du produit : **JBO071BIB10**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

**100% Huile de tournesol oléique désodorisée biologique.**

Cette huile de tournesol est extraite à partir de graines de tournesol bio. Celle-ci apporte principalement des acides gras oméga 9.

### 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 :** C'est une huile dit « oléique », c'est-à-dire qui est issu d'une variété de graine de tournesol riche en acide oléique, plus connu sous le nom d'oméga 9. L'huile en est composée à 80 %. Cela lui permet de résister à des températures élevées.

#### DÉGUSTATION :

- Aspect - Couleur : Limpide - jaune
- Flaveur : Sans odeur & neutre en goût

**UTILISATION :** Cette huile polyvalente est idéale pour la friture, la cuisson à la poêle et au four. Elle remplace le beurre dans la cuisson de pâtisseries. Elle est également adapté pour saisir à feu vif des viandes, poissons, tofu, beignets de légumes ou pommes de terre sautées.

### 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Densité :** 0,909 - 0,915 (à 25°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 oléique désodorisée biologique\*\*. \*\*Produit issu de l'Agriculture Biologique.

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES		99.9 G
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		8.3
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS	g/100g	82.8
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		9.5
DONT ACIDES GRAS TRANS		< 1

- Riche en acides gras monoinsaturés  $\Omega 9$
- Absence d'OGM et de nanomatériaux
- Le risque de présence fortuite de substances allergéniques est également maîtrisé.

### Zoom sur la production!

L'huile est désodorisée par l'injection de vapeur d'eau, sous vide d'air. C'est une technique « physique » qui permet de séparer les substances aromatiques de l'huile. Ce procédé va ainsi permettre d'obtenir une **huile neutre en goût et en odeur** mais également permettre d'éliminer une partie des acides gras libres facilement oxydables. Cela permet une **grande stabilité dans le temps et une résistance aux fortes températures de cuisson.**



#### 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
------------------------	---------------------------------

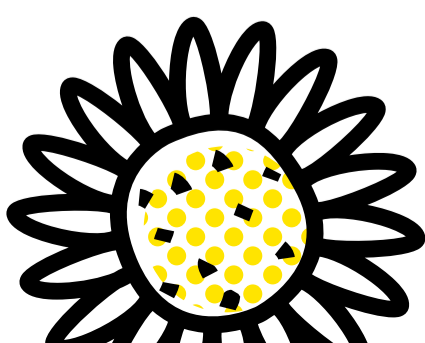
#### CONDITIONNEMENT

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

Parfait pour des bonnes frites!

Petite astuce anti-gaspi : Votre huile peut-être réutilisée pour plusieurs fritures (contrairement aux graisses animales!) Pensez à les filtrer, avec un simple filtre à café ou filtre de la friteuse, avant de procéder à une nouvelle utilisation.

Bien sûr, changez l'huile si elle dégage une forte odeur, émet de la fumée, mousse ou est trouble. Dans tous les cas, il est conseillé d'utiliser une nouvelle huile toutes les 5 à 7 fritures.



TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!