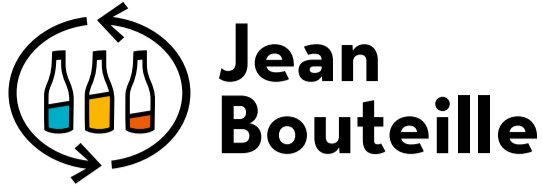


FICHE TECHNIQUE



HUILE VIERGE DE CHANVRE - BIO

📄 Doc : JBO0084BIBO3_FT_JB 📅 Fait le : 29/09/2021 📄 Version : 001

LA CUISINE – Les autres huiles



Référence du produit : **JBO084BIBO3**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

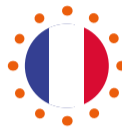
100% Huile vierge de chanvre biologique.

Cette huile est **obtenue par un pressage à froid** de graines de chanvre entières issues de l'**agriculture biologique et française**.

Elle est **subtile et légèrement épicée** avec des **notes de noisette**.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : Produit fabriqué en France et obtenu à partir de graines cultivées en France. **NOM LATIN :** Cannabis sativa seed oil



2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS :

- Bonne proportion en acides gras essentiels (**oméga 3, 6 et 9**)
- Goût herbacé aux notes de noisette
- Riche en acide gras essentiels (**oméga 6**)

DÉGUSTATION :

- **Couleur :** Jaune
- **Flaveur :** légère odeur fleurie
- **Goût :** chanvre

UTILISATION : Elle peut être utilisée pour de nombreux assaisonnement du quotidien : salades, pâtes, légumes vapeur, poisson.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- **Densité :** 0,920 (+/- 0,01) • **Acidité :** < 2 % d'acide oléique
- **Indice de peroxyde :** < 15 mEq O2/kg • **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.

4 INFOS NUTRITIONNELLES ET ALLERGÈNES :

Ingédients : 100% huile vierge de chanvre*. *Produit issu de l'Agriculture Biologique

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES		100
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	g/100g	11,5
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS		15,4
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		73,3

- **Riche en acides gras poly-insaturés** dont l'acide linoléique (**Ω6**) qui représente 54 % de sa composition et l'acide linoléique (**Ω3**) qui représente 15,9% de sa composition.
- **Absence d'OGM et d'ionisation.**
- **Absence de contaminants** selon la réglementation en vigueur (CE 1881/2006).
- **Allergènes :** Présence sur ligne de conditionnement (risque de contamination croisée sous contrôle) de : **Arachides et produits à base d'arachides, fruits à coque, sésame et produits à base de sésame**

Zoom sur la production !

Les graines de chanvre sont pressées dans une presse à vis sans fin, il s'agit d'une **première pression à froid**.

Après décantation, l'huile est **filtrée à l'aide de filtre papier sans aucun adjuvant, c'est une huile vierge**.

Le saviez-vous ?

L'huile de chanvre n'est pas l'huile de CBD (cannabidiol).

Bien qu'elles proviennent toutes les deux de la même plante, elles ne sont pas issues des mêmes parties de la plante.

L'huile de chanvre est une huile végétale **obtenue à partir des graines de la plante de cannabis par pression à froid**. A l'inverse de l'huile de CBD, l'huile de chanvre ne contient pas de principes actifs (*phytocannabinoïdes, terpènes, flavonoïdes*).

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	A conserver au sec et à l'abri de la lumière, de préférence entre 8°C et 20 °C.
DDM BIB FERME	18 mois
DDM BIB OUVERT	16 mois
DMM CONSO	A consommer de préférence dans les 4 mois après le service. A conserver frais.

DISTRIBUTION EN VRAC

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

JEAN BOUTEILLE sélectionne l'Huilerie Beaujolaise pour son savoir faire dans les huiles vierges et sa philosophie : *«proposer un produit authentique et sain, issu d'une fabrication artisanale»*

L'équipe JEAN BOUTEILLE l'approuve!
«Huile très fraîche avec une forte odeur herbacée et noisétée. Excellent complément pour varier les huiles sur les salades»

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!



LABELS ET CERTIFICATION

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

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 3L
ADRESSE FOURNISSEUR	HUILERIE BEAUJOLAISE www.huilerie-beaujolaise.fr - Les Croix 69430 LES ARDILLATS secretariat@huilerie-beaujolaise.fr +33 (0)4 37 55 08 73

MARQUE / DISTRIBUTEUR

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