

FICHE TECHNIQUE



Jean Bouteille

HUILE VIERGE DE PÉPINS DE COURGE - BIO

Doc : JBOOO79BIBO3_FT_JB Fait le : 02/09/2021 Version : 001

LA CUISINE – Les autres huiles



Référence du produit : **JB0079BIB03**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

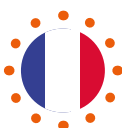
100% Huile vierge de pépins de courge biologique.

Cette huile est **réalisée à partir de pépins de courges entiers bios et français**. Elle se caractérise par sa richesse en Oméga 6, **une légère odeur noisetée et son goût subtilement toasté**.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : FRANCE **ORIGINE PÉPINS DE COURGE :** FRANCE

Nom latin : *Curcubita pepo seed oil*



2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS :

- Première pression
- Goût végétal subtil
- Riche en acide gras essentiels (**oméga 6**)

DÉGUSTATION :

- Couleur : Jaune
- Flaveur : légèrement noisetée
- Goût : légèrement toasté

UTILISATION : A consommer crue, seule ou en mélange d'autres huiles. Se marie parfaitement avec du poisson ou des légumes mais aussi avec une soupe, pâtes, pommes de terre et riz...

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 :

Ingrédients : 100% huile vierge de pépins de courge*. *Produit issu de l'Agriculture Biologique

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES	g/100g	100
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		18.5
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS		26.4
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		55.1

- **Riche en acides gras polyinsaturés** dont l'acide linoléique (**Ω6**) qui représente 55 % 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 pépins de courge sont concassés, puis cuits pendant 45 min. Cette méthode de **fabrication traditionnelle apporte un goût légèrement toasté** à l'huile obtenue.
- Ils sont ensuite pressés dans une presse hydraulique pendant 2h30.
- Après décantation, l'huile est filtrée à l'aide de filtre papier.
- Aucun adjuvant n'est ajouté lors de la cuisson et la filtration ; **c'est une huile vierge.**



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!

«Goût léger et subtil, équilibre idéal pour découvrir l'huile de pépin de courge»

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