



Huile d'argan bio torréfiée

Huile pour cuisine fine issue de cultures biologiques contrôlées

L'huile d'argan bio torréfiée est tirée, selon un procédé complexe de tradition berbère, des graines torréfiées de l'arganier (*Argania spinosa*) qui pousse dans le sud du Maroc. Délicieuse huile de cuisine fine, elle a conquis la place d'honneur chez les cuisiniers exigeants. L'huile d'argan se compose à env. 80 % d'acides gras insaturés biologiquement actifs, notamment des acides linoléique et oléique, qui participent au maintien d'un taux normal de cholestérol dans le sang (à partir de 10 g d'acide linoléique/jour ce qui correspond à env. 30 g d'huile d'argan bio torréfiée). Son léger goût de noisette est particulièrement apprécié pour affiner les salades et les plats chauds, elle peut également être consommée pure (1-3 cuillères à thé par jour).

Ingrédients : 100 % huile d'argan torréfiée issue de cultures biologiques contrôlées.

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
Valeurs caloriques :	3770 kJ / 900 kcal
Lipides :	100 g
dont :	
- acides gras saturés :	< 20 g
- acides gras monoinsaturés :	env. 45 g
dont acide oléique :	env. 43 g
- acides gras polyinsaturés :	env. 35 g
dont acide linoléique :	env. 30 g
Glucides :	0 g
Protides :	0 g
Sel :	0 g

La consommation d'huile d'argan ne remplace ni une alimentation équilibrée et variée ni un mode de vie sain.



DE-ÖKO-001
Agriculture non UE

Conserver bien fermé et dans un endroit sombre et frais.

Contenu 250 ml

Article n° 659

Eti0620