



Huile de sésame torréfiée

Bon à savoir :

Notre huile de sésame est tirée des graines du sésame (*Sesamum indicum L.*) par torréfaction suivie d'un pressage délicat. Cette plante, qui ressemble à la digitale et qui peut atteindre un mètre et demi de hauteur, est cultivée depuis des millénaires dans un grand nombre de pays. L'huile de sésame présente une forte teneur en acides gras insaturés. La torréfaction lui donne un goût intense de noisette et elle est utilisée entre autres pour assaisonner les salades ou pour affiner les plats dans la cuisine asiatique et orientale. Cette huile peut en outre être chauffée jusqu'à 180°C pour faire revenir rapidement des mets.

Ingrédients : 100 % huile de sésame torréfiée.

| Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml : | |
|---|------------------|
| Valeur calorique | 3393 kJ/825 kcal |
| Lipides | 92 g |
| dont | |
| - acides gras saturés | 14 g |
| - acides gras monoinsaturés | 38 g |
| dont acide oléique | 36 g |
| - acides gras polyinsaturés | 40 g |
| dont acide linoléique | 39 g |
| Glucides | 0 g |
| Protides | 0 g |
| Sel | 0 g |

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.

Contenu 500 ml

Article n° :685

Eti0320