



Huile de Sacha Inchi bio

Bon à savoir :

L'huile de Sacha Inchi est tirée de la noix Inca Inchi (*Plukenetia volubilis*), une plante tropicale originaire de la région des Andes péruviennes. Obtenue par le pressage à froid purement mécanique des graines, cette huile est considérée comme une des meilleures du monde. Son goût doux et fleurant la noisette s'harmonise très bien avec les salades et les plats froids. En raison de son point de fumée élevé (255 °C), elle peut également être utilisée sans problème pour cuire sur le feu ou au four, frire et rôtir. Sa teneur extraordinairement élevée et sa composition idéale en acides gras oméga-3, oméga-6 et oméga-9 sont particulièrement remarquables. D'autres propriétés positives, qui se sont vite propagées chez les personnes conscientes de leur alimentation, portent l'huile de Sacha Inchi au rang de « super-aliment » très riche qui a bien mérité cette désignation !

Ingrédients : 100 % huile de Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*) issue de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes pour 100 g :	
Valeurs caloriques	3700 kJ/900 kcal
Lipides	100 g
dont	
- acides gras saturés	7 g
- acides gras monoinsaturés	9 g
dont acide oléique (oméga-9)	9 g
- acides gras polyinsaturés	84 g
dont acide alpha-linolénique (oméga-3)	48 g
Acide linoléique (oméga-6)	36 g
Glucides	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

Conseil de consommation : Commencez par 1 cuillère à café par jour et augmentez lentement la dose selon vos besoins jusqu'à 1-2 cuillères à soupe maximum par jour.

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.



DE-ÖKO-001

Agriculture non UE

Contenu 250 ml

Article n° : 684

Eti0320