



Huile de cumin noir bio

égyptienne, pressée à froid
100 % naturelle

L'huile de cumin noir bio contient un taux élevé d'acides gras polyinsaturés, actifs biologiquement, surtout l'acide linoléique qui, avec une consommation de 10 g par jour, contribue à un maintien normal du taux de cholestérol normal. Cela correspond à 20 g d'huile de cumin noir.

L'huile de cumin noir bio peut être savourée pure ou mélangée à de la salade ou à d'autres entrées froides. Ceci permet non seulement de profiter des excellentes qualités de l'huile, mais aussi du goût finement épicé du cumin noir. Peut être aussi utilisée pour des applications externes, sur une peau impure par exemple.

| Valeurs nutritives moyennes | par 100 ml |
|-----------------------------|--------------------|
| Valeur calorique | 3404 kJ / 828 kcal |
| Lipides | 92 g |
| dont acides gras saturés | 15 g |
| acides gras simples saturés | 23 g |
| acides gras polyinsaturés | 54 g |
| dont acide linoléique | 51 g |
| Glucides | 0 g |
| Fibres alimentaires | 0 g |
| Protéines | 0 g |
| Sel | 0 g |

Ingrédients : 100 % d'huile de cumin noir égyptienne bio issue de culture biologique.

La consommation de l'huile de cumin noir bio ne remplace ni une alimentation diversifiée et équilibrée, ni un mode de vie sain.

Conserver dans un endroit frais.



DE-ÖKO-001
Agriculture Égyptienne

Contenu 100 ml

Article n° 1244

Eti1120