



Huile de sésame

non torréfiées, pressée à froid
100 % naturelle, résistante à hautes températures

L'huile de sésame est tirée des graines du sésame (*Sesamum indicum* L.) par pressage purement mécanique. Cette plante, qui ressemble à la digitale et qui peut atteindre un mètre et demi de hauteur, est cultivée depuis des millénaires en Inde et en Chine et aujourd'hui dans nombre d'autres pays comme le Soudan et le Venezuela. Les graines de sésame mûrissent tout au long de l'année, la récolte se fait donc en grande partie à la main. L'huile de sésame présente une forte teneur en acides gras insaturés. Elle peut être portée à haute température, a un léger goût de noisette et elle est utilisée en cuisine, entre autres dans les salades ou dans les plats asiatiques et orientaux. En soin corporel, l'huile de sésame est agréable et extrêmement nourrissante, surtout en soin des peaux sèches, fatiguées et desquamées et contre la cellulite.

Ingrédients : 100 % huile de sésame, pressée à froid.

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
Valeurs caloriques	3400 kJ/ 827 kcal
Lipides	92 g
dont	
- acides gras saturés	15 g
- acides gras monoinsaturés ¹	36 g
- acides gras polyinsaturés ²	41 g
Glucides	0 g
- dont sucre	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

¹dont 36 g acide oléique

²dont 40 g acide linoléique

Conserver bien fermé et dans un endroit sombre et frais.

Contenu 100 ml

Article n° 657

Eti0523