Kräuterhaus
Sanct Bernhard

Der Spezialist für Naturheilmittel und Kosmetik.
Seit **1903** im Dienste der Gesundheit.

Huile d'amandes bio

pressée à froid
riche en précieux acides gras insaturés
goût doux et discret de noisette

Huile alimentaire riche, tirée par pressage à froid délicat d'amandes douces bio (*Prunus dulcis*) blanchies, non rôties. Sa teneur élevée en composants bons pour la santé, comme par exemple l'acide oléique monoinsaturé la rend particulièrement précieuse. Il est prouvé que remplacer les acides gras saturés par des acides gras insaturés dans l'alimentation contribue à maintenir un taux normal de cholestérol dans le sang. L'huile d'amandes se caractérise par sa clarté et sa couleur jaune pâle ainsi que son goût doux et discret de noisette qui en fait la base idéale d'assaisonnements et de marinades. Elle est également excellente pour la préparation de salades, crudités, pâtisseries, mueslis, desserts, régimes alimentaires, ainsi que pour l'alimentation des bébés et des enfants.

Ingrédients : 100 % **huile d'amandes** issue de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes pour 100 g :	
Valeurs caloriques	3693 kJ/882 kcal
Lipides dont	100 g
- acides gras saturés	8 g
- acides gras monoinsaturés*	71 g
- acides gras polyinsaturés	21 g
Glucides	0 g
dont sucre	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

* dont 70 % d'acide oléique

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.

La consommation d'huile d'amandes bio ne remplace pas une alimentation diversifiée et équilibrée, ni un mode de vie sain.

DE-ÖKO-001
Agriculture UE / non UE

Contenu 250 ml

Article n° : 687

Eti0922

Kräuterhaus Sanct Bernhard KG
Helfensteinstraße 47
73342 Bad Ditzenbach

Sitz der Gesellschaft: 73342 Bad Ditzenbach
Geschäftsführer: Elmar Schulz, Sally Wagner
Amtsgericht Ulm/Donau HRA 541000

Telefon 0 73 34/96 54 0
Telefax 0 73 34/96 54 44
info@kraeuterhaus.de

www.kraeuterhaus.de
Ust-ID-Nr. DE 205872348