



Huile bio de pulpe de baies d'argousier

- ◆ bénéfique pour les muqueuses et l'appareil gastro-intestinal
- ◆ contre la peau sèche

Un procédé de séparation spécial permet de tirer de la pulpe des baies d'argousier (*Hippophae rhamnoides* L.) une huile rouge sombre, à l'odeur agréablement fruitée qui se caractérise par sa teneur en acide palmitique et acide palmitoléique ou acide gras Omega-7. L'huile d'argousier est très appréciée entre autres pour son effet bienfaisant sur les muqueuses de l'œsophage et de l'appareil digestif. En application externe, elle a un effet avantageux sur les peaux sèches, rougies par le soleil et fatiguées. Nous conseillons de mélanger cette huile à proportion de 1:10 avec de l'huile de jojoba ou d'amandes douces.

Attention : la forte teneur en carotinoïdes entraîne de fortes colorations !

Ingrédients : 100 % pure huile de pulpe de baies d'argousier issue de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml	
Valeur calorique	3404 kj /828 kcal
Lipides	92 g
dont	
- acides gras saturés*	34 g
- acides gras monoinsaturés**	55 g
- acides gras polyinsaturés	3 g
Glucides	0 g
dont sucre	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

*dont 30 % d'acide palmitique

**dont 25 % d'acide palmitoléique

Conseil de consommation : 1 cuillère à café 2 x par jour avant ou pendant les repas ou ajoutée aux salades et autres plats.



DE-ÖKO-001
Agriculture UE

Veillez conserver le produit bien fermé, à l'abri de la lumière et à une température inférieure à 25 °C.

Made in Germany

Contenu 100 ml

Article n° 206

Eti0922