



Huile d'argan bio

Qualité gourmet
pressée à froid, 100 % naturelle

L'huile essentielle d'argan est tirée, selon un procédé compliqué de tradition berbère, des graines non torréfiées de l'arganier (*Argania spinosa*) qui pousse dans le sud du Maroc.

L'huile d'argan est composée à env. 80 % d'acides gras insaturés biologiquement actifs, en particulier d'acides linoléique et oléique qui contribuent au maintien d'un taux de cholestérol normal dans le sang (à partir de 10 g de l'acide linoléique par jour ce qui correspond à environ 30 g d'huile d'argan bio). Son goût typique convient particulièrement bien à l'assaisonnement de salades et de plats chauds, mais elle peut également être consommée pure (1 à 3 cuillères à café par jour).

Convient en soin externe des peaux sèches et rêches.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 g
Valeur calorique	3770 kJ / 900 kcal
Lipides	100 g
dont acides gras saturés :	20 g
acides gras monoinsaturés ¹	45 g
acides gras polyinsaturés ²	35 g
Glucides	0 g
dont sucre	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

¹dont 43 g acide oléique

²dont 30 g acide linoléique

La consommation de l'huile d'argan bio ne remplace ni une alimentation variée et équilibrée ainsi ni une mode de vie saine.

Conserver bien fermé et dans un endroit sombre et frais.



DE-ÖKO-001
Agriculture non CEE

Contenu 100 ml

Article n° 660

Eti0523