



Huile de lin bio

issue de l'agriculture biologique contrôlée

Cette précieuse huile de lin, pressée à froid en douceur selon un procédé mécanique, est tirée de graines mûres de lin (*linum usitatissimum*) sélectionné, issu de l'agriculture biologique contrôlée. Toutes les substances riches contenues dans les acides gras ainsi que son goût aromatique et caractéristique sont ainsi conservés. Elle se distingue par sa teneur particulièrement élevée en acide linoléique, ainsi qu'une teneur naturelle maximale d'env. 56 % en acides gras oméga-3. L'huile de lin est appréciée en cuisine fine pour son parfum de noix légèrement amer, qui s'harmonise bien p.ex. avec les salades, les pommes de terre, le fromage blanc et les mélanges à base de fromage frais.

Usage : l'huile de lin étant très délicate et s'oxydant facilement, ne la faites jamais chauffer, utilisez-la plutôt pour préparer des plats froids. Une fois ouverte, conservez la bouteille au frais et dans l'obscurité, au réfrigérateur ou au freezer de préférence, et consommez-en le contenu rapidement.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml
Valeur calorique	3682 kJ/896 kcal
Lipides :	92 g
dont:	
- acides gras saturés :	9 g
- acides gras monoinsaturés :	17 g
- acides gras polyinsaturés*:	66 g
Glucides :	0 g
- dont sucre	0 g
Protides :	0 g
Sel :	0 g

*Teneur en :

Acides gras oméga-3 (acide linoléique alpha) : 52 g

Acides gras oméga-6 (acide linoléique) : 14 g



DE-ÖKO-006

Agriculture de l'UE / non UE

Contenu : 250 ml

Article n° 658

Eti0922