



Huile de chanvre bio

pressée à froid, avec des acides gras oméga-3 et oméga-6 importants

L'huile de chanvre bio est une huile de cuisine parfaite, douce, au léger goût de noisette. Sa richesse tient à sa forte teneur en acides gras polyinsaturés ainsi qu'à sa composition équilibrée en acides gras. Les acides gras vitaux oméga-3 et oméga-6 sont dans un rapport optimal de un pour trois. Notre huile de chanvre bio est pressée à froid avec précaution afin de préserver ses précieux composants. Idéale dans les plats froids, l'huile de chanvre bio s'emploie en cuisine comme n'importe quelle autre huile. Elle convient parfaitement aux salades, assaisonnements, sauces, marinades, dips, pâtes et crèmes à tartiner et bien plus encore. L'huile de chanvre bio affine également très bien les plats cuits. Il suffit d'en ajouter un filet sur les plats après la cuisson. L'huile de chanvre bio n'est pas vraiment idéale pour les fritures car les températures élevées détruisent les précieux acides gras. L'huile de chanvre bio peut également être appliquée en soin dermatologique.

Ingrédients : 100 % huile de chanvre issue de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml
Valeur calorique	kJ 3700 / 900 kcal
Lipides	92 g
dont	
- acides gras saturés	9 g
- acides gras monoinsaturés	14 g
- acides gras polyinsaturés*	69 g
Glucides	< 0,1 g
dont sucres	< 0,1 g
Protides	< 0,1 g
Sel	< 0,1 g

*dont

16 g acides gras oméga-3

53 g acides gras oméga-6



DE-Öko-001

Agriculture UE/non UE

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.

Made in Germany

Contenu 250 ml

Article n° : 669

Eti0324