



Huile de noix

torréfiées, pressées à froid
Qualité gourmet
idéale pour les plats froids

Le goût de noix fin et délicieux à l'arôme torréfié de cette huile est la raison pour laquelle elle a de plus en plus d'adeptes ! Les cerneaux de noix mûrs, en partie torréfiés, sont pressés à froid avec précaution pour obtenir cette huile de premier choix. L'huile de noix est également très précieuse pour la santé : elle est riche en acide alpha-linolénique, un acide gras oméga-3 polyinsaturé. Une dose de deux grammes par jour suffit à maintenir un taux de cholestérol normal dans le sang.

L'huile de noix présentant un point de fumée très bas, elle ne peut pas être utilisée pour faire frire les aliments. Elle convient parfaitement à l'assaisonnement de mets froids, tels salades, sauces froides, entremets et desserts – ou tout simplement pour y tremper du pain frais. Un vrai régal !

Ingrédients : 100 % **huile de noix** pressée à froid.

Peut contenir des traces d'amandes, noisettes, pistaches et sésame.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml
Valeurs caloriques	3700 kJ/900 kcal
Lipides	92 g
dont	
- acides gras saturés	9 g
- acides gras monoinsaturés	16 g
- acides gras polyinsaturés*	67 g
Glucides	0 g
- dont sucre	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

*dont 12 g acide alpha-linolénique

Conserver hermétiquement fermé, au frais et à l'abri de la lumière.

Contenu 250 ml

Article n° 683

Eti0124