

HUILE DE NOIX DU BRÉSIL
(Bertholletia excelsa)

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Huile de qualité alimentaire, élaborée à partir de noix saines et propres, par des moyens purement mécaniques, utilisant des matériaux non toxiques, pour obtenir une huile brute filtrée et non raffinée, sans aucun additif.

Attributs	Spécification	Valeurs typiques
Acides gras libres (% acide oléique)	< 2%	0.6%
Valeur de peroxyde (mEqu O ₂ / kg)	< 5.5	
Humidité	< 0.3%	0.1%
Matières insolubles	< 1%	0.2%
Indice d'iode		97-106
Indice de saponification		192-202

Référence: méthodes de la AOCS

Profil typique d'acides gras :

Acide palmitique ; C 16:0	14 %
Acide stéarique ; C 18:0	9 %
Acide oléique ; C 18:1 (oméga 9)	36 %
Acide linoléique ; C 18:2 (oméga 6)	31 %

Référence: US Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference, Release 20 (2007)

Présentation:

- * Bouteille de verre foncé (250 ml)
- * Bidon (1 l o 18 l)
- * Baril avec protection interne (190 kg)

Durée de vie: 18 mois dans l'emballage d'origine intact (rempli d'azote)

Certifications: Ce produit est également disponible en:

- * Certification Biologique (Control Union)
- * FLO (Fair Trade Labelling Organization)

Note : Comme d'autres huiles non raffinées, ce produit peut présenter de légers dépôts. Il se solidifiera partiellement après avoir été placé au réfrigérateur. Ces dépôts disparaîtront lorsque l'huile se réchauffera à température ambiante. Ces phénomènes sont normaux et n'affectent en rien la qualité ou l'arôme de notre produit.