



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHNe

Ind : a

Mise à jour du : 17/06/2016

HUILE BIOLOGIQUE DE NOISETTES

• Origine

Noisette (*Corylus avellana*) : parfois appelée aveline, la noisette est le fruit du noisetier. C'est un fruit sec à une seule graine également appelé akène ou achaine qui renferme de 50 à 65% d'huile.

Le noisetier est aussi appelé Coudrier, mot venant du Grec "corus" signifiant "casque" par analogie à la cupule coiffant le fruit. Il est cultivé dans toute l'Europe et particulièrement en Italie, C'est un arbrisseau pouvant atteindre 3 à 4 m de haut que l'on trouve généralement en bordure de forêt où le long des chemins. Il appartient à la famille des Bétulacées.

De ses branches, les sourciers confectionnent des baguettes pour détecter la présence d'eau dans le sol.

• Variétés

Il existe plusieurs variétés de noisettes ; Ennis, Butler, Merveille de Bollwiller, Corabel, Longue d'Espagne ...

Ma sélection a été faite sur l'intérêt gustatif de l'huile extraite.

• Caractéristiques

C'est une huile très fluide, de couleur jaune ambrée à l'odeur de noisette prononcée.

C'est l'huile la plus riche en Oméga 9.

Son niveau de vitamine E, antioxydant participant à la lutte contre le vieillissement des cellules est intéressant. Elle contient également des vitamines B6, B1, B2 et PP.

• Procédé de Fabrication

Les amandons sont introduits directement dans la presse mécanique sans subir de préchauffage. Entraînés par la vis sans fin ils sont broyés et pressés dans la cage de compression; le jus ainsi extrait s'écoule au travers d'orifices calibrés.

Le liquide ainsi extrait subit trois niveaux de filtration, du filtre à plaques au filtre 1µ.

Ce procédé artisanal d'extraction à froid me permet de garantir toutes les qualités nutritionnelles et gustatives de mes huiles.

Les huiles, en sortie de filtration, sont stockées directement dans des cuves inox à flotteur afin de les protéger de la lumière et de l'oxydation.

La mise en bouteille est réalisée via une remplisseuse automatique à partir des cuves.

Mes huiles sont à 100% pur jus de fruits issus uniquement de l'Agriculture Biologique et sans adjonction d'autres huiles et additifs.

• Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g :

Energie	3700 kJ	900 kcal
Matières grasses (g)		100
Acide gras saturés (g)		8.2
Acides gras Mono insaturés (g)	Oméga 9	76
Acides gras Poly insaturés (g)		12
	dont Oméga 3 / 100 g	-
	Oméga 6 / 100 g	12
Vitamine E	mg / 100 g	30 à 50

• Utilisation

L'huile de noisette est particulièrement prisée par les cuisiniers pour sa douceur et son goût praliné. Riche en Oméga 9, c'est une huile relativement stable; à utiliser à froid ou pour des cuissons douces. Son goût de fruit sec relèvera à merveille crudités, salades, avocats et autres. Un léger filet en fin de cuisson rehaussera le goût de vos viandes, gibiers et poissons. Elle peut être utilisée en pâtisserie pour les parfumer voire remplacer le beurre.

En usage externe, cette huile régularise l'excès de sébum; elle est donc recommandée pour les peaux grasses et à tendance acnéique.

• Conditionnement

Il existe 2 types de conditionnement : bouteilles verres ou bidon fer blanc.

Taille emballage	Type emballage	Conditionnement	EAN 13	DLUO au conditionnement	Visuel
25 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 18 u	3760229150227	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150326	24 mois	
3 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150340	24 mois	

Taille emballage	Type Conditionnement	L x l x H (mm)	Poids Conditionnement
25 cl	Carton de 18 u	240 x 183 x 241	9.2 kg
50 cl	Carton de 12 u	255 x 170 x 295	10.6 kg

3 L	Carton 4 u	302 x 243 x 215	12.0 kg
-----	------------	-----------------	---------

• Certification

Tous nos produits sont certifiés par ECOCERT France SAS Lieudit Lamothe Ouest 32600 L'Isle Jourdain.



Les licences et certificats sont téléchargeables soit sur :

<http://certificat.ecocert.com/?ln=fr>

Soit à la page :

<http://www.lagouttedorduplateau.com/index.htm>