



Saveur, Odeur, Couleur...

HUILE DE TOURNESOL

Produit issu de l'agriculture biologique  
origine : JURA



Huilerie bio  
La goutte d'or  
du plateau

# Origine

## **Tournesol (*Hélianthus annuus*) :**

Originaire d'Amérique du Nord, le Tournesol appartient à la famille des Astéracées (Composacées). Il est aussi prénommé « Grand Soleil » ou « Soleil des Jardins ».

Le tournesol de mes huiles est produit dans le Jura. La récolte se fait de fin septembre à mi-octobre, lorsque les fleurs ont séché et que les graines sont à maturité. L'huile est contenue dans les graines ou akènes.



## Méthode de pression

Les graines sont dépoussiérées, triées, puis introduites directement dans la presse mécanique sans subir de préchauffage. Elles sont ensuite broyées et pressées. Le jus ainsi extrait s'écoule au travers des cages à barreaux. Il subit trois niveaux de filtration.

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 graines issues de l'Agriculture Biologique, sans adjonction d'autres huiles ni additifs.**

## Valeurs nutritionnelles (à titre indicatif)

Acides gras saturés .....	11 %
Acides gras Mono insaturés.....	$\Omega 9$ ..... 24 %
Acides gras Poly insaturés.....	$\Omega 6$ ..... 64 %
	$\Omega 3$ ..... 0,3 %
Vitamine E .....	50 à 60 mg / 100 g

## Utilisation

Recommandée pour les salades, mayonnaise, crudités. Elle accompagne parfaitement les légumes cuits, les pâtes et le riz. Peut être utilisée pour des cuissons douces.

Attention  
sa température  
critique se situe  
autour de 160°C.

## Conditionnement et tarifs



25 cl

75 cl



50 cl



## Nos points de vente

Retrouvez la liste détaillée de nos points de vente (foires et marchés, manifestations, commerces de détail) sur notre site :

[www.lagoutedorduplateau.com](http://www.lagoutedorduplateau.com)

## Notre espace boutique :

Tous nos produits sont également disponibles à la vente dans notre espace boutique, 39 800 Le Fied :



Création :  Nadine OLIVIER - 06 88 24 50 04 / © fotolia.com



**La gOutte d'or du plateau**

8, rue des Setrettes  
39800 Le Fied  
France

FR-BIO-01  
Agriculture France



Tél : +33 (0)6 32 55 53 05  
[contact@lagoutedorduplateau.com](mailto:contact@lagoutedorduplateau.com)

RCS Lons-le-Saunier 523 119 709