

Spécification

Huile de colza CH

**No d'article / Contenu**

31564 (5 litres) / 31563 (500 ml)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

Des agriculteurs motivés du plateau suisse cultivent le colza, une plante de haute qualité dont les grains fraîchement récoltés sont doucement séchés puis pressés à froid. En tant que l'une des rares huiles comestibles, l'huile de colza suisse contient de précieux acides gras insaturés dans un rapport sain et équilibré pour notre corps. Sa note fine, à l'arôme délicat de pépins et de noisette se déploie mieux avec des plats froids ou lors de la cuisson à la vapeur des légumes.

Ingrédients et origine

Huile de colza (CH), issue de l'agriculture biologique.

Remarques

Rapport idéal entre les acides gras oméga-6 et oméga-3. L'huile de colza bio suisse est fraîchement pressée tous les 2 mois.

Statut

Bourgeon Bio CH
sans gluten
cruautés
végane

Procédé de fabrication

Délicatement pressée à froid à un maximum de 42 degrés.

Préparation / Utilisation

Avec son goût fin de pépins, l'huile exalte les saveurs uniques des salades et des plats cuits à la vapeur.

Allergènes

Sésame	peut
Noix	peut
Cacahu-ètes	peut
Info sur les allergies	Peut contenir de l'arachide, de la noix, de la noisette, de l'amande, de la pistache et du sésame.

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	3'400 kJ
Énergie (en kilocalories)	812 kcal
Matières grasses	92 g
Acides gras saturés	6 g
Acides gras mono-insaturés	55 g
Acides gras poly-insaturés	25 g
dont acides gras oméga-6	18 g
Acides gras oméga-3	7 g
Glucides	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Source	Producteur

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	liquide huileux, jaune
Consistance	liquide
Arôme	équilibré, note de noisette
Goût	typique, note légère de pépins et noisettes

Corps étrangers

Nous prenons les mesures de sécurité nécessaires pour garantir que le produit est exempt de corps étrangers tels que le métal, le verre, le bois et le plastique.

Conditions de conservation

Conservation	Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.
DLUO à partir d la production	360 jours
Identification du lot	Chaque emballage est identifié par un numéro de lot.

Exigences générales

Exigences légales

Ce produit et son emballage sont conformes à la loi suisse sur les denrées alimentaires.

Directives BIO Suisse

Le produit est conforme à l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Pour les produits Bourgeon : Le produit est conforme aux prescriptions de Bio-Suisse « Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon ».

OGM

Aucun produit génétiquement modifié (selon l'ordonnance de l'EDI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées VGVL) n'est utilisé ni dans la production (semences) ni dans la transformation.

Echantillons de retour

Un échantillon de retour du lot de marchandises correspondant est déposé chez le fabricant jusqu'à expiration de la durée minimale de conservation.

Certification Biofarm

ISO 22000:2018 Certification bio CH-Bio-006

Contact

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tél. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Assurance qualité
Christian Jeremias
Tél. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch