

Spécification

Huile de colza pour la cuisson CH



No d'article / Contenu

31568 (3 litres) / 31569 (500 ml)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

L'huile de colza Swiss HOLL de Biofarm est obtenue à partir d'une variété spéciale de colza. Extérieurement, les plants de colza HOLL ne diffèrent pas du colza classique. En revanche la structure des acides gras des graines, leur teneur élevée en acide oléique et leur faible teneur en acide linoléique, garantissent une bonne stabilité même à haute température. Elle est donc idéale pour saisir la viande, cuire des légumes ou la cuisson au four. Comme l'huile de colza classique, l'huile de colza pour la cuisson est soigneusement pressée à froid. L'huile n'est pas raffinée et conserve ainsi ses nutriments sains.

Ingrédients et origine

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

Remarques

L'huile de colza pour la cuisson bio suisse est fraîchement pressée tous les 3 mois.

Statut

Bourgeon Bio CH
sans gluten
crudités
végane

Procédé de fabrication

Soigneusement pressée à froid à partir de colza HOLL local (High Oleic Low Linoléique, haute teneur en acide oléique, faible teneur en acide linoléique). Cette huile conserve une bonne stabilité à haute température. Elle n'est pas raffinée et conserve ainsi ses qualités nutritionnelles.

Préparation / Utilisation

Cette huile convient particulièrement aux plats chauds, pour cuire des légumes à la vapeur, saisir la viande ou pour

la cuisson au four. Cette huile conserve une bonne stabilité à haute température (180°C).

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)	3'404 kJ
Énergie (en kilocalories)	828 kcal
Matières grasses	92 g
Acides gras saturés	6 g
Acides gras mono-insaturés	71 g
Acides gras poly-insaturés	10 g
Glucides	0 g
dont sucre	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