



Notre huile vierge de cameline BIO , est issue de la trituration de graines de Cameline (Camelina Sativa), petite crucifère aux fleurs jaunes, cultivée dans le sud-ouest de la France. La cameline est également appelée "Sésame d'Allemagne" ou "Lin bâtard".

Cette plante ancienne et rustique , bien adaptée aux conditions climatiques du sud de la France est souvent associée à d'autres cultures, afin de coloniser complètement la surface avec la culture associée et ainsi limiter la prolifération des mauvaises herbes. C'est ainsi un allié idéal pour le développement des pratiques agricoles biologiques.

Espèce Botanique

Camelina Sativa

Lieu de Culture

France Sud-Ouest

Type de Sourcing

Agriculture

Catégorie

Biologique

## Sourcing Local

Lieu de transformation final

France Sud-Ouest (Perles de Gascogne)

Partie Utilisée

Graine

Les graines de cameline sont récoltées à la fin de l'été, en décalé par rapport à la culture associée. Elles sont ensuite stockées en chambre froide à hygrométrie contrôlée et sous CO2 afin de les protéger des ravageurs et de l'oxydation.

Mode d'obtention

Première Pression à Froid

Additifs

Non

## Diversification Agricole

Les petites graines de sont ensuite pressées à froid, afin d'en extraire une huile vierge de cameline BIO de haute qualité, riche en Oméga 3, extrêmement intéressante tant en nutrition qu'en soins cosmétiques.



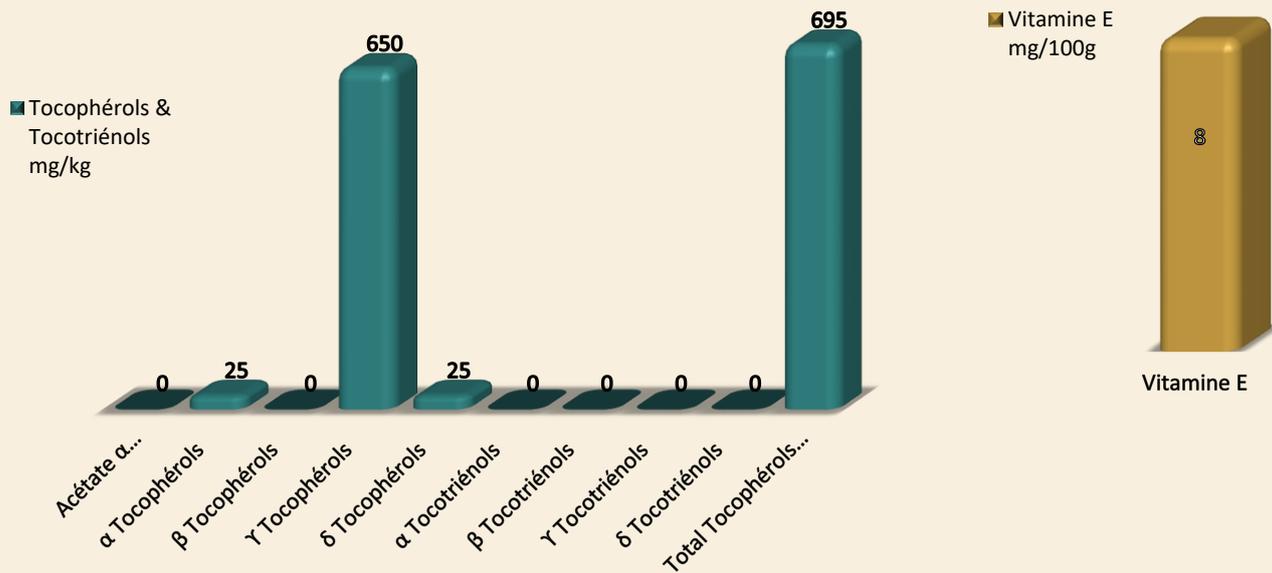
## Critères de Qualité

Indice de peroxyde	< 15	meqO2/Kg
Indice d'acide	< 4	mg KOH/Kg
Indice de saponification	180-190	sans

## COMPOSITION ACIDES GRAS



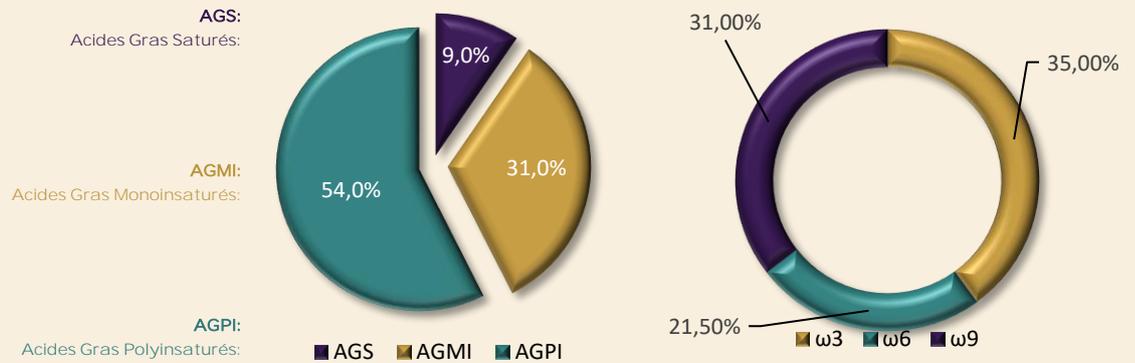
## INSAPONIFIABLES



Riche en Vitamine E (γ tocophérols majoritaires)

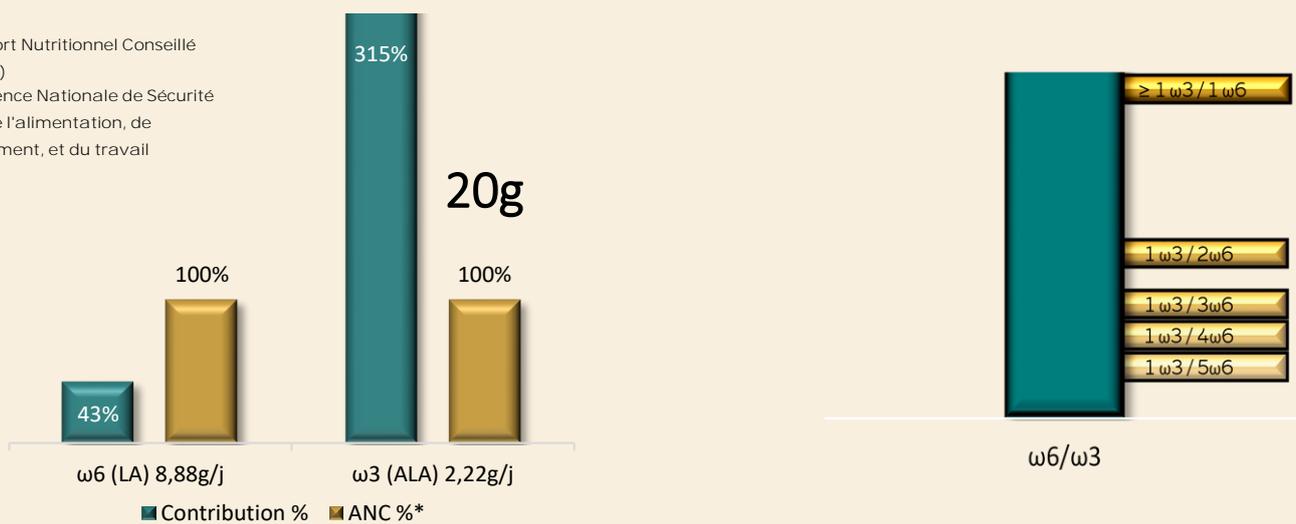
Source de campestérol et en brassicastérol

Quantité appréciable de squalène (propriétés hydratantes et régénérantes)



Composée très majoritairement d'acides gras insaturés (AGMI et AGPI), avec une dominante en acides gras polyinsaturés. Parmi ces acides gras insaturés, une exceptionnelle teneur en Oméga 3

\*ANC: Apport Nutritionnel Conseillé (Réf ANSES)  
ANSES: Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement, et du travail



Sa composition en Oméga 3 (ALA), et en Oméga 6 (LA) assure avec une consommation de 20g (1,5 cuillère à soupe) respectivement plus de 300%, et 43% des besoins journaliers en acides gras essentiels (AGE). Elle permet ainsi un rééquilibrage du rapport ω6/ω3 de vos apports alimentaires totaux, trop riches généralement en ω6 et de vous rapprocher de l'optimale (5ω6 pour 1ω3)

## ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Est naturellement riche en Vitamine E

Est naturellement riche en acides gras oméga 3

## ALLÉGATIONS DE SANTÉ

L'acide alpha-linolénique (ALA) contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g d'ALA.

Il a été démontré que la consommation de matières grasses riches en acides gras insaturés dans l'alimentation en remplacement de matières grasses riches en acides gras saturés abaisse/réduit le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne.

La vitamine E contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif

## DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE



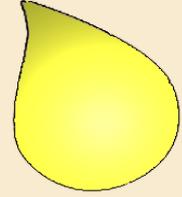
6



Intensité (1 à 10)

Jaune or, reflets verts

Famille Jaune



5

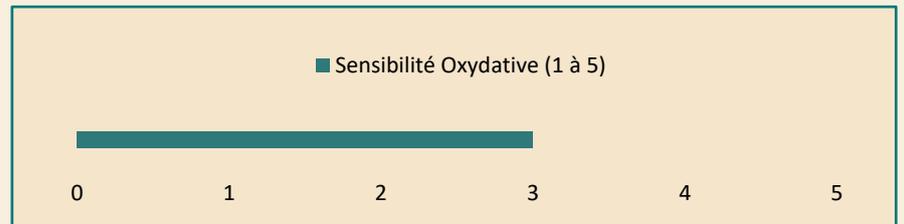
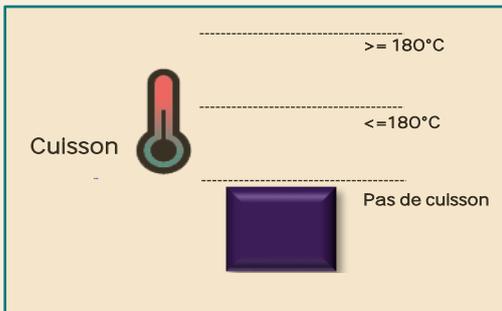


Intensité (1 à 10)

Flaveur verte et douce, notes d'asperge, d'amande et de fleurs blanches

Famille Herbacée

## UTILISATIONS



A conserver de préférence au frais, au sec et à l'abri de la lumière et de la chaleur.

*A utiliser à froid, en complément dans l'assaisonnement Peut aussi très agréablement aromatiser toute la cuisine des crudités ou salades. des plats salés, viandes aux desserts.*



*"J'adore son cote tres vegetal ! Elle accompagne parfaitement les poissons préparés à la vapeur ou les salades mais aussi avec un dessert aux abricots. Vraiment surprenante."*

*Chef Vincent LUCAS,  
Etincelles (24-Ste Sabine-Born)*

De nombreuses recettes sont disponibles sur : [www.perles-gascogne.com](http://www.perles-gascogne.com)

Omégas 3

Rapport  $\omega 6/\omega 3$

[www.perles-gascogne.com](http://www.perles-gascogne.com)  
f @ in

