



L'huile de chanvre BIO que nous proposons est obtenue à partir de graines de chanvre cultivées en France, plus précisément en Bretagne et dans le sud-ouest. Ce chanvre, de la variété Fedora 17, est rigoureusement sélectionné pour garantir une teneur en THC inférieure à 0,3% conformément à la réglementation.

Le chanvre est une plante millénaire, cultivée depuis le Néolithique pour ses multiples usages. Ses graines sont une source nutritive, tandis que sa fibre a servi historiquement à fabriquer textiles, cordages et papier. Selon les variétés, le chanvre est optimisé pour la production de graines, de fibres ou les deux. Aujourd'hui, la fibre de chanvre connaît un renouveau dans les secteurs de la construction et de la rénovation thermique.

Espèce Botanique

Canabis Sativa

Lieu de Culture

France Bretagne et France
Sud-Ouest

Type de Sourcing

Agriculture

Catégorie

Biologique

Sourcing Local

Lieu de transformation final

France Sud-Ouest (Perles de
Gascogne)

Partie Utilisée

Graine

Mode d'obtention

Première Pression à Froid

Additifs

Non

L'intérêt agricole de cette culture réside dans sa facilité d'implantation, permettant de garder des sols "propres" face aux mauvaises herbes sans trop de difficultés et dans sa faible demande en eau comparativement à d'autres cultures. Elle est donc très adaptée aussi à l'agriculture biologique et est très bien adaptée à nos climats.

Diversification Agricole

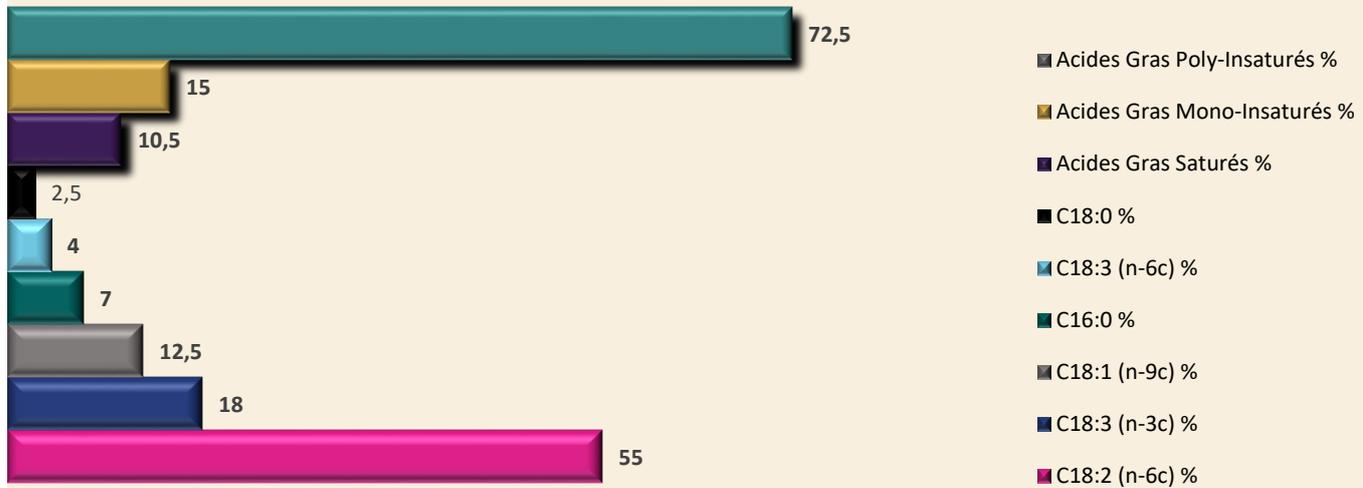
Nous produisons une huile de chanvre BIO à partir de graines de chanvre cultivées en respectant les normes les plus strictes. Les variétés utilisées sont autorisées et contrôlées pour garantir une teneur en THC inférieure à 0,3%. Nous allons encore plus loin en analysant systématiquement nos huiles pour vérifier qu'elles contiennent moins de 0,00001% de THC, soit bien en dessous des limites légales (0,00075%). Par ailleurs, nous contrôlons également la teneur en CBD, bien que nous ne recherchions pas à en maximiser la quantité dans nos produits. Nous garantissons ainsi une huile de chanvre pure et naturelle, sans risque d'effet psychotrope.



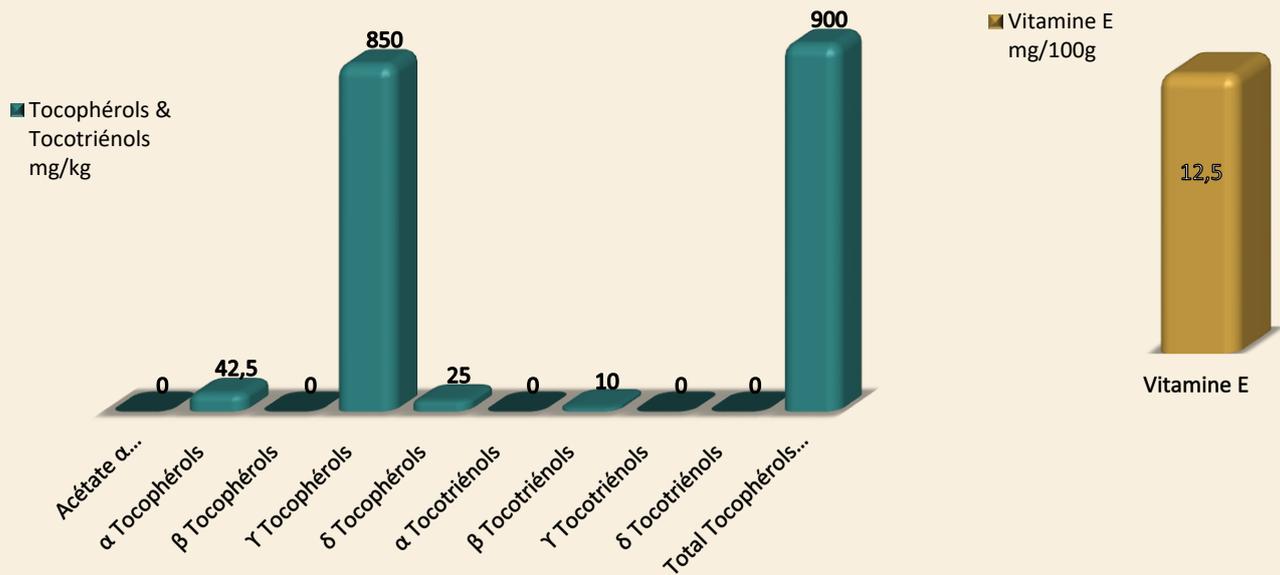
Critères de Qualité

Indice de peroxyde	< 15	meqO ₂ /Kg
Indice d'acide	< 4	mg KOH/Kg
Indice de saponification	190-200	sans

COMPOSITION ACIDES GRAS



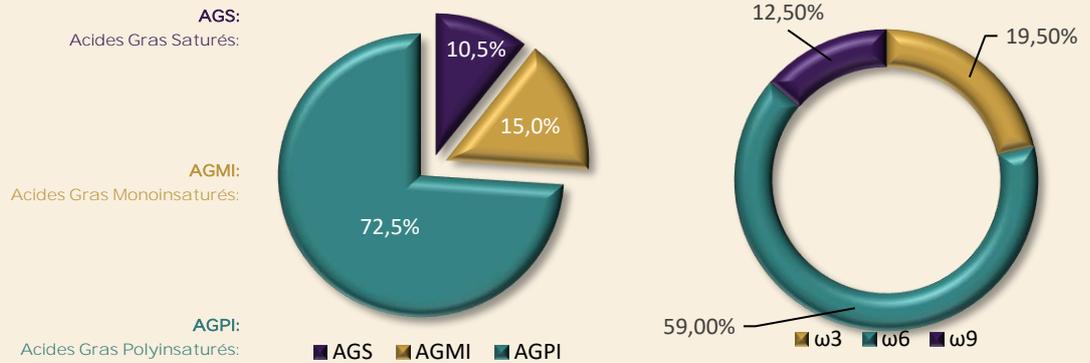
INSAPONIFIABLES



Riche en phytosterols (propriétés anti-inflammatoires et anti-radicalaires)

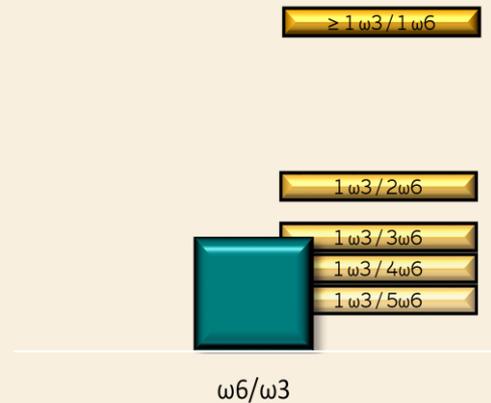
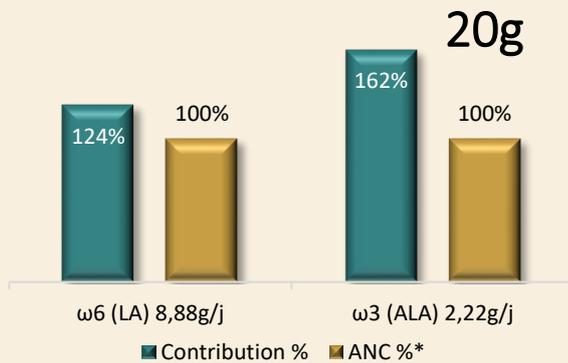
Phospho-lipides (barrière cutanée et pénétration des autres actifs)

Quantité appréciable de squalène (propriétés hydratantes et régénérantes)



Composée très majoritairement d'acides gras polyinsaturés (AGPI) Ces acides gras polyinsaturés sont répartis en Oméga 6 majoritairement et 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 162%, et 124% 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

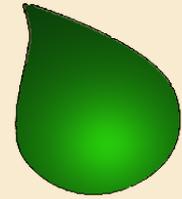


9



Intensité (1 à 10)

Vert émeraude prononcé, reflets or



Famille Vert



7

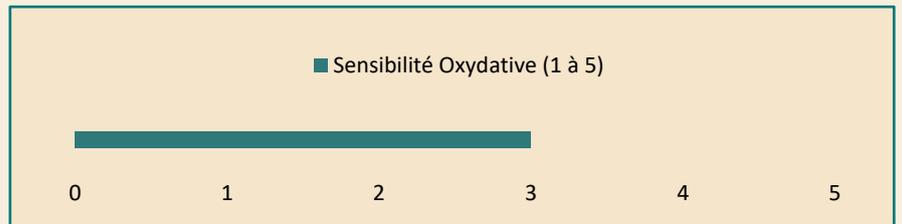
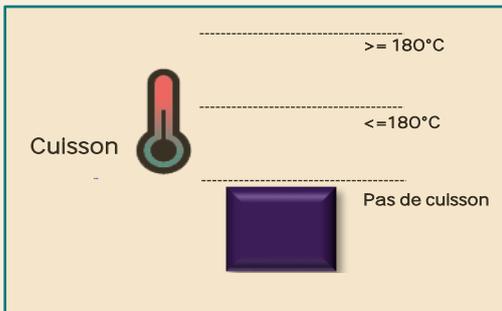


Intensité (1 à 10)

Flaveur soutenue de grain, noisette, asperge, légèrement herbacée

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 des crudités ou salades. Peut aussi très agréablement aromatiser toute la cuisine des plats salés, viandes aux desserts.



"L'huile vierge de chanvre révèle une grande puissance et une belle saveur. Sa robe d'un vert profond est chaleureuse. Parfaite pour créer des twists avec des fromages de chèvre frais." Chef Vincent LUCAS, Etincelles (24-Ste Sabine-Born)

De nombreuses recettes sont disponibles sur : www.perles-gascogne.com

Omégas 3

Rapport $\omega 6/\omega 3$

www.perles-gascogne.com
f @ in

