



L'huile vierge de carthame BIO provient de la trituration des akènes (graines) de la plante (Carthamus Tinctorius), aussi appelée Safran batard ou faux safran, ressemblant à un chardon.

La carthame appelée aussi carthame des teinturiers, est une des plus vieilles plantes cultivées et ne subsiste d'ailleurs qu'à l'état cultivé. Elle est originaire du proche orient et a rapidement gagné le monde antique et l'orient. Elle était surtout exploitée pour les propriétés tinctoriales de ses fleurs, produisant un pigment rouge (la carthamine) utilisé pour les textiles et un pigment jaune (la carthamidine) soluble dans l'eau utilisé en alimentaire. Son huile était aussi connue et appréciée dès cette époque.

Espèce Botanique

Carthamus Tinctorius

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

Mode d'obtention

Première Pression à Froid

Additifs

Non

Originnaire de zones arides, elle est peu demandeuse en eau et est très résistante à la sécheresse. Elle a des racines sur un pivot central qui peut atteindre des profondeurs de 3 m. Semée au printemps la plante a un cycle court, elle est adaptée à tous types de sols.

Diversification Agricole

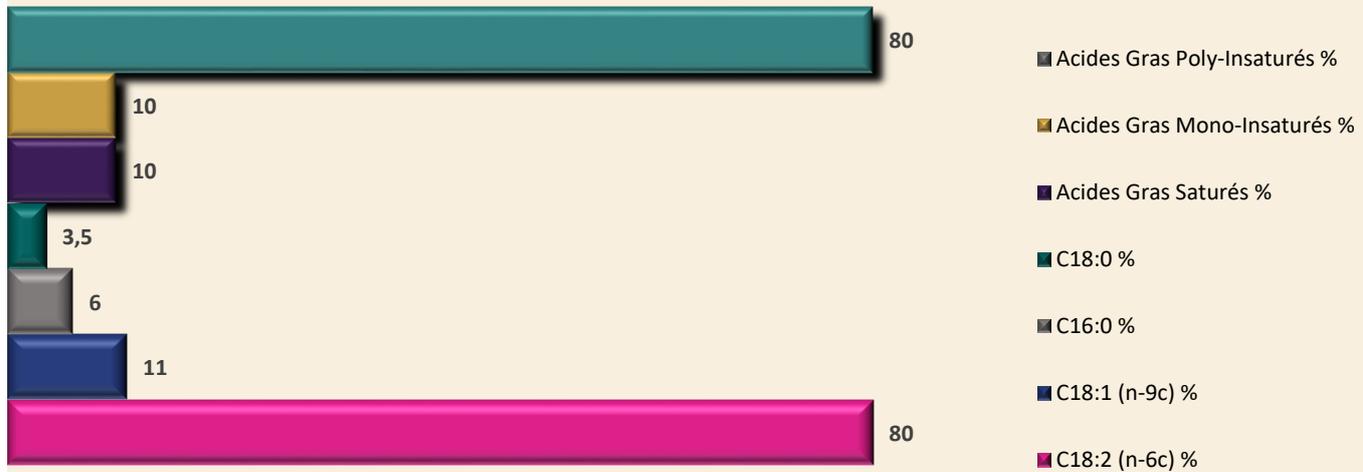
La graine récoltée en aout/septembre est stockée chez nous, en chambre froide et sous atmosphère contrôlée, dans l'attente d'être pressée à froid afin d'obtenir notre huile vierge de carthame BIO.



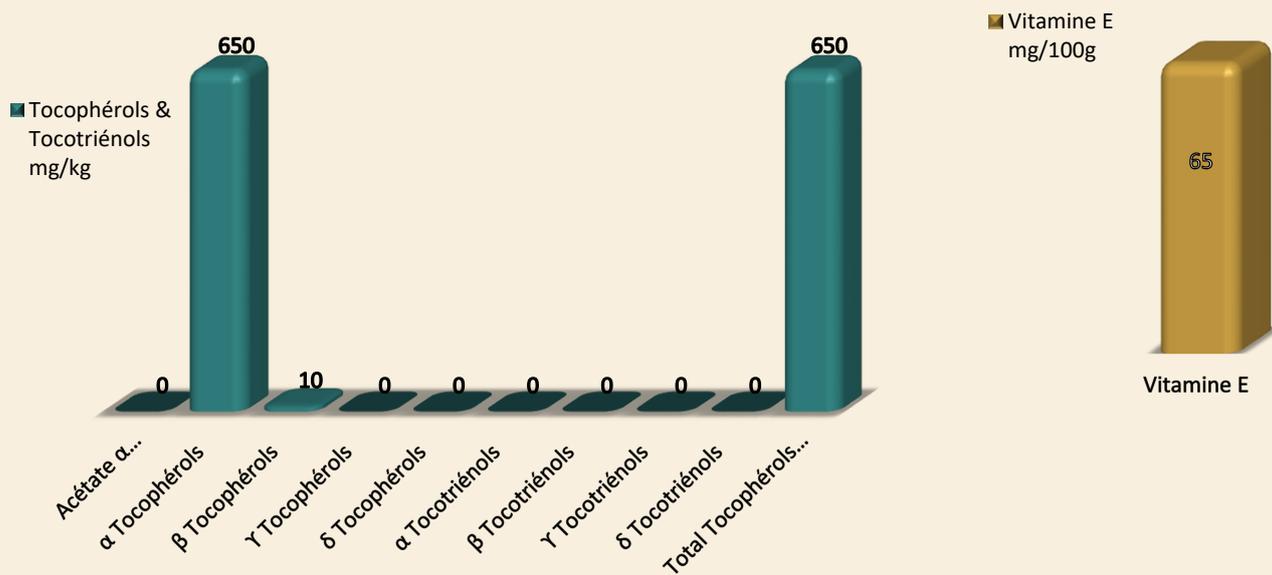
Critères de Qualité

Indice de peroxyde	< 15	meqO ₂ /Kg
Indice d'acide	< 4	mg KOH/Kg
Indice de saponification	185-200	sans

COMPOSITION ACIDES GRAS

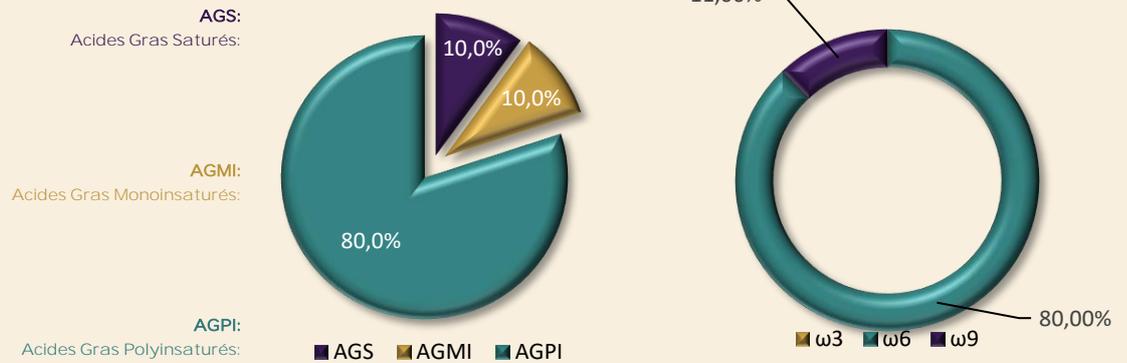


INSAPONIFIABLES

Riche en Vitamine E (α tocophérols majoritaires)

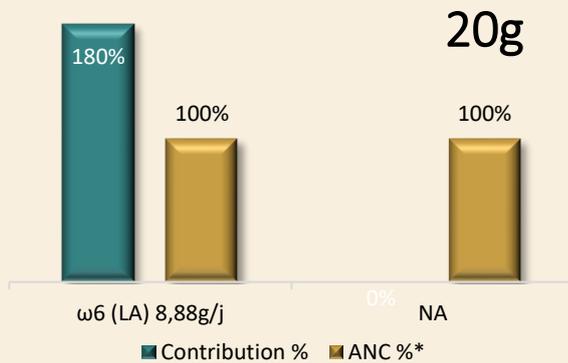
Egalement riche en phytostérols.

Contient aussi de la vitamine K (activité anti-coagulante)



Composée très majoritairement d'acides gras polyinsaturés (AGPI). Exceptionnellement riche Oméga 6.

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



Composée de 80% d'acide linoléique (LA), acide gras essentiel (AGE), une consommation de 20g/j (1,5 cuillère à soupe) assure 180% des besoins journaliers en Oméga 6.

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Est naturellement riche en Vitamine E

Est naturellement riche en acides gras poly-insaturés

L'acide linoléique contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g d'acide linoléique.

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.

ALLÉGATIONS DE SANTÉ

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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE



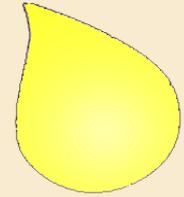
8



Intensité (1 à 10)

Jaune Or, couleur brillante et chaude

Famille Jaune



7

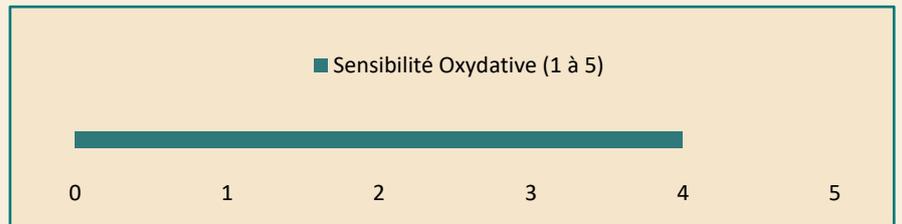
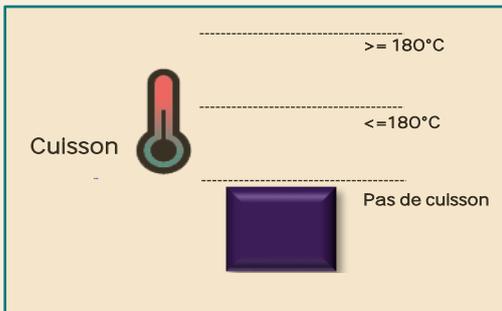


Intensité (1 à 10)

Flaveur de céréales, de riz et note de foin

Famille Grains

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.



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

Vitamines E et
K

Source
d'Oméga 6

www.perles-gascogne.com
f @ in

