

Notre huile vierge de Noisettes Toastées est produite avec les noisettes de nos propres vergers, torréfiées avant pression. La culture de la noisette française se concentre sur deux départements français du Sud-ouest : le Lot-et-Garonne (notre département) et le Tarn-et-Garonne, département voisin.

Le noisetier, genre *Corylus*, est une espèce spontanée des sous-bois assez lumineux d'Europe du Nord. Cette espèce très ancienne, présente dès l'ère tertiaire, a été cultivée assez tôt dans l'histoire et de nombreuses mentions en sont faites dans l'antiquité. Toutes les espèces du genre *Corylus* produisent un fruit sec mais seules deux espèces, *Corylus Maxima* et surtout *Corylus Avellana*, sont à l'origine des variétés (cultivars) développées pour la culture de noisettes aujourd'hui.

Espèce Botanique

Corylus Avellana

Lieu de Culture

France Sud-Ouest

Type de Sourcing

Agriculture

Catégorie

Conventionnelle

Sourcing Local

Lieu de transformation final

France Sud-Ouest (Perles de Gascogne)

Partie Utilisée

Amande

Mode d'obtention

Toastage et Première Pression à Froid

Additifs

Non

Dynamisme économique local

Ces variétés sont multipliées par marcottage, utilisant les capacités buissonnantes du Noisetier à produire des rejets (drageons). Mais le noisetier est conduit dans nos vergers en arbre à tronc unique, obtenu par une taille de formation. Les arbres, selon les variétés, vont de 4 à 8 m de hauteur. Le noisetier a des fleurs mâles (les chatons) et des fleurs femelles distinctes (espèce monoïque) mais s'autoféconde peu. Il est donc nécessaire d'avoir des variétés différentes au sein du verger afin de polliniser les fleurs femelles.

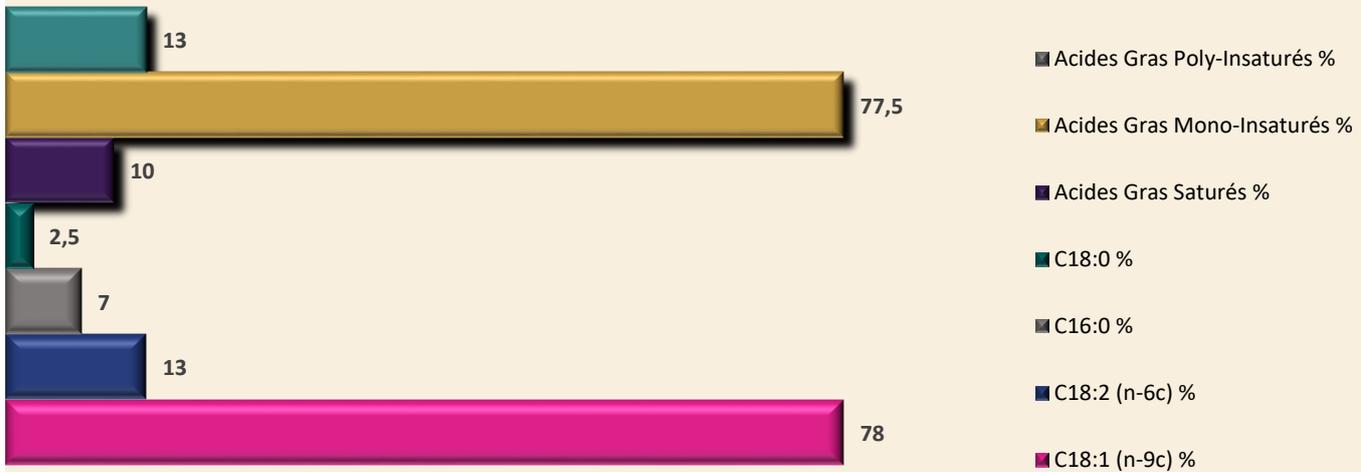
Les noisettes sont récoltées mécaniquement au sol, en septembre, après leur chute à maturité. Elles sont ensuite lavées puis séchées pour leur conservation. Elles sont cassées au fur et à mesure des besoins pour utiliser l'amande qui sera toastée avant pression à froid afin d'accentuer cet arôme incomparable de praline.



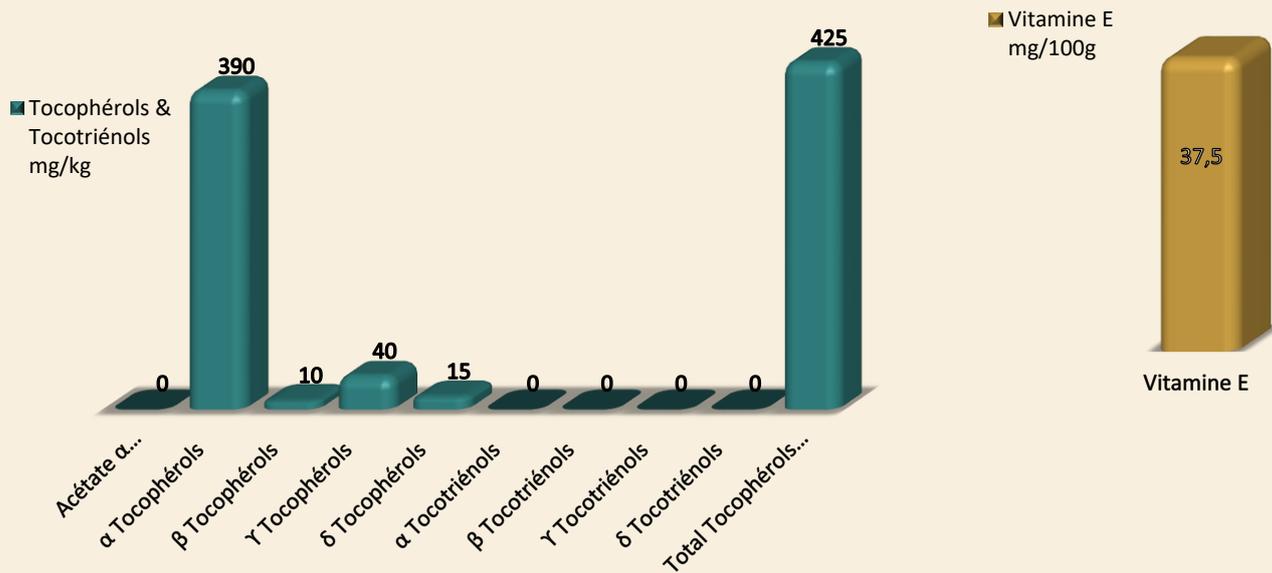
Critères de Qualité

Indice de peroxyde	< 10	meqO ₂ /Kg
Indice d'acide	< 4	mg KOH/Kg
Indice de saponification	190-200	sans

COMPOSITION ACIDES GRAS



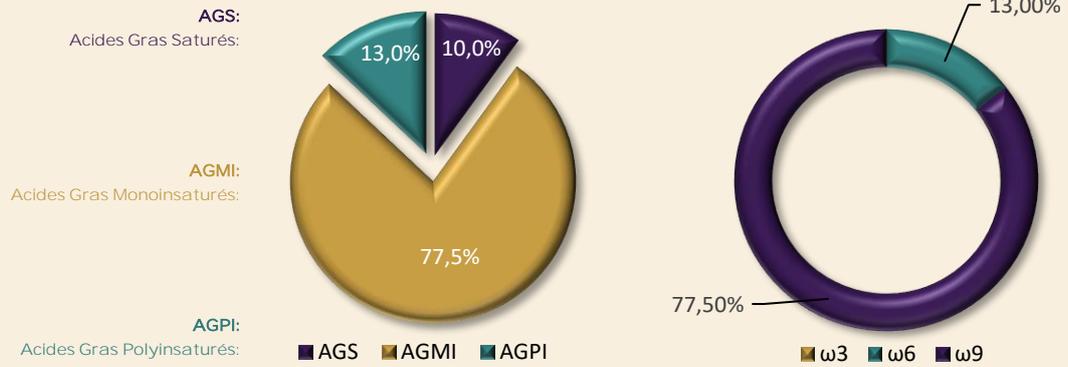
INSAPONIFIABLES



Riche en Vitamine E (α tocophérols majoritaires)

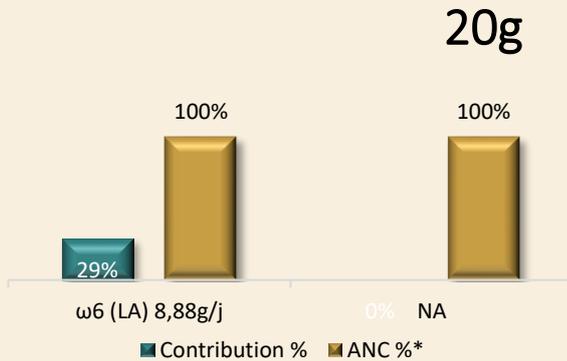
Source de phytostérols, (principalement du β sito-stérol)

Contient de la vitamine A (système immunitaire, croissance et développement, peau saine et muqueuses intactes)



L'huile vierge de Noisette est principalement composée d'acides gras mono-insaturés elle est ainsi l'une des huiles végétales les plus riches en acide oléique.

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



Composée de 13% d'acide linoléique (LA), acide gras essentiel (AGE), une consommation de 20g/j (1,5 cuillère à soupe) assure près de 30% des besoins journaliers en Oméga 6.

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Est naturellement riche en Vitamine E

Est naturellement riche en acides gras mono-insaturés

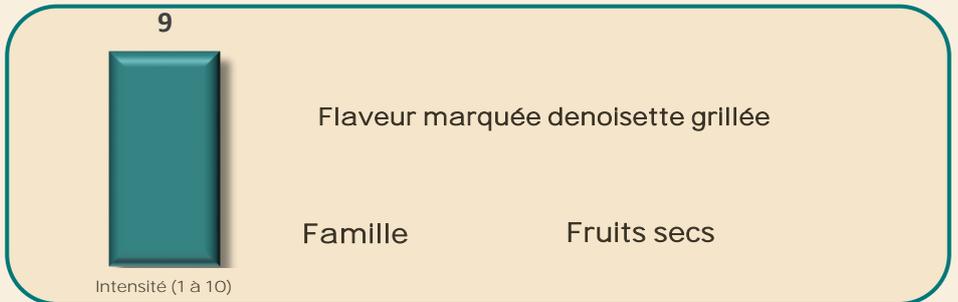
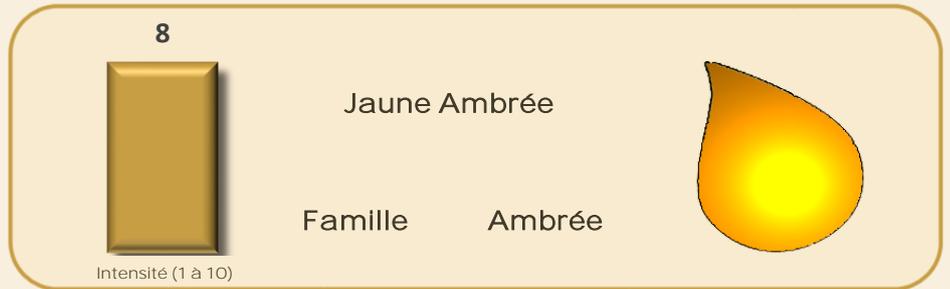
L'acide linoléique contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g d'acide linoléique.

ALLÉGATIONS DE SANTÉ

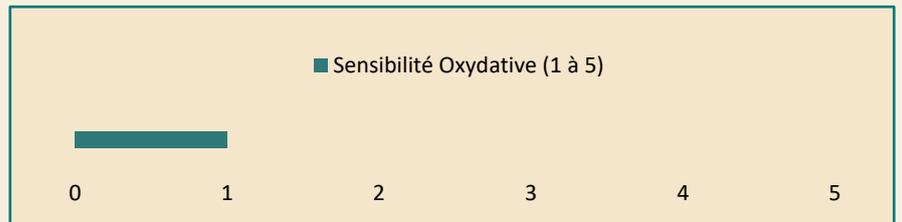
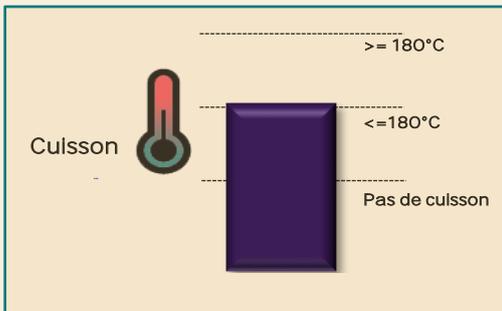
Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'acide oléique est une graisse insaturée

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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE



UTILISATIONS



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

A utiliser principalement à froid, mais peut aussi être raisonnablement chauffée jusqu'à 180°C

Peut aromatiser toute la cuisine, des crudités aux viandes et volailles ou sur un fromage frais, mais son arôme praliné sera exceptionnellement utile dans les desserts ou pâtes à tartiner "maison".



"Couleur particulière et limpidité pour cette huile luxueuse. Elle représente l'odeur, la couleur et la saveur de notre département (47). Indispensable à ma cuisine étoilée depuis 2003!" Chef Eric MARIOTTAT, Mariotta (47 - Agen)

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

Arôme
exceptionnel

Acide Oléique

www.perles-gascogne.com
f @ in

