

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.

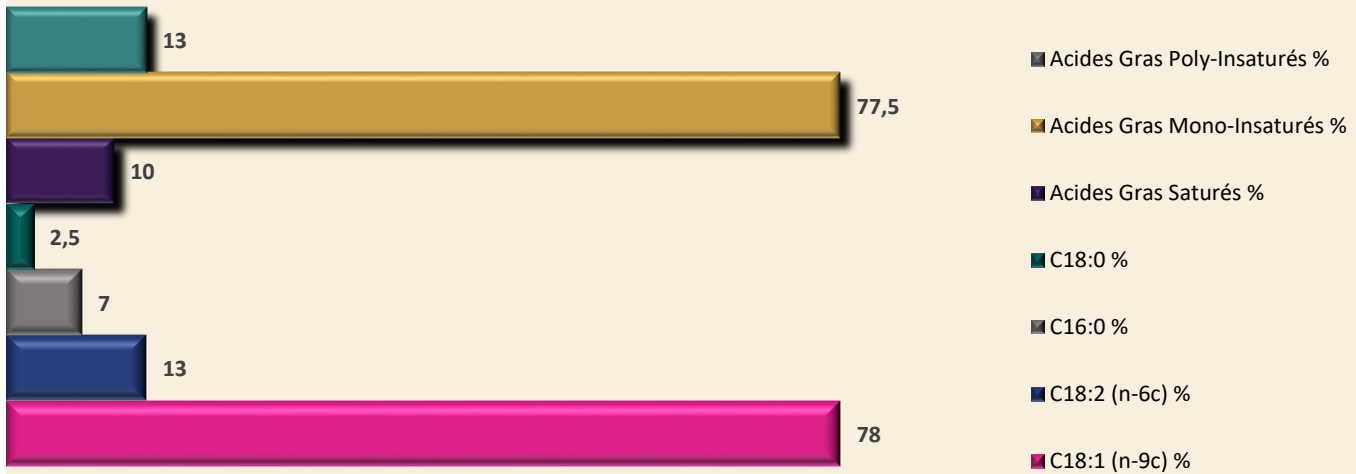
Les noisettes sont récoltées mécaniquement au sol, en septembre, après leur chute à maturité. Elles sont ensuite lavées puis séchées pour leur conservation. Elles sont cassées au fur et à mesure des besoins pour utiliser l'amande qui sera toastée avant pression à froid afin d'accentuer cet arôme incomparable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



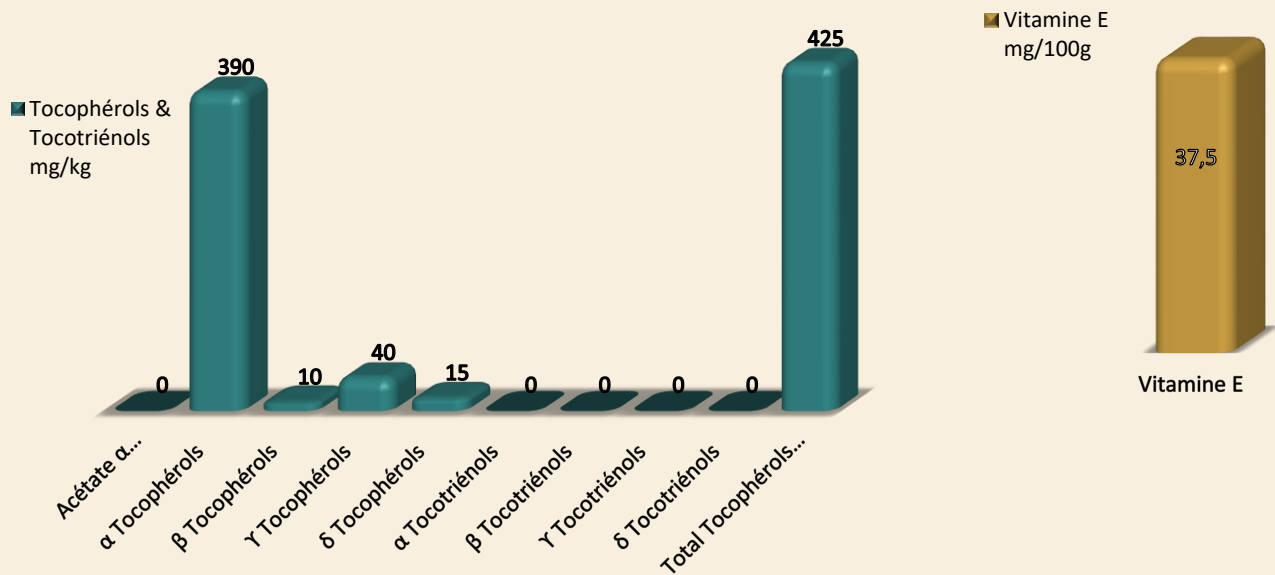
## Critères de Qualité

Indice de peroxyde	< 10	meqO <sub>2</sub> /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)

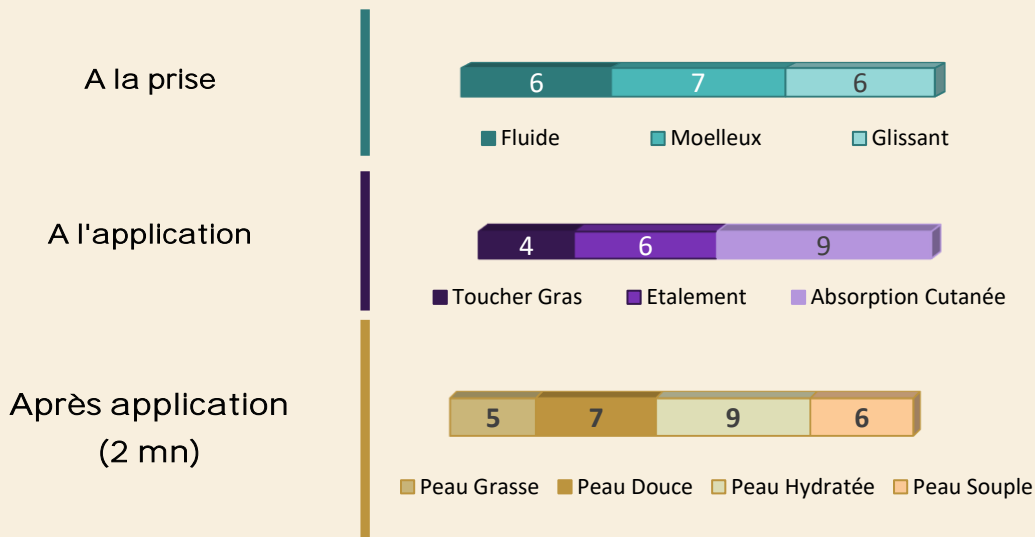


Nom INCI  
**Corylus Avellana Seed Oil**

Indices de Naturalité Selon ISO 16128			
In	Ino	lo	loo
1	1	0	0

## ANALYSE SENSORIELLE TOUCHER

*Exceptionnellement pénétrante, elle a un toucher sec et nourrit efficacement l'épiderme.*



Echelle de 0 à 9

## PROPRIÉTÉS DERMO COSMÉTIQUES

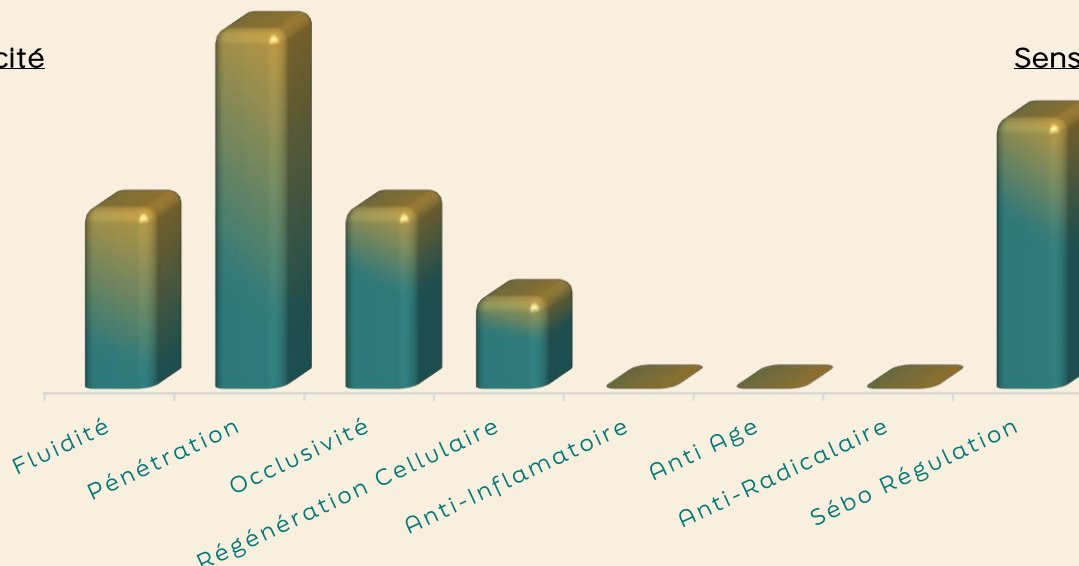
*Non comédogène et peu sensible à l'oxydation, l'huile vierge de noisette est exceptionnellement pénétrante et remarquable par son affinité avec le sébum.*

Comédogénicité

0/5

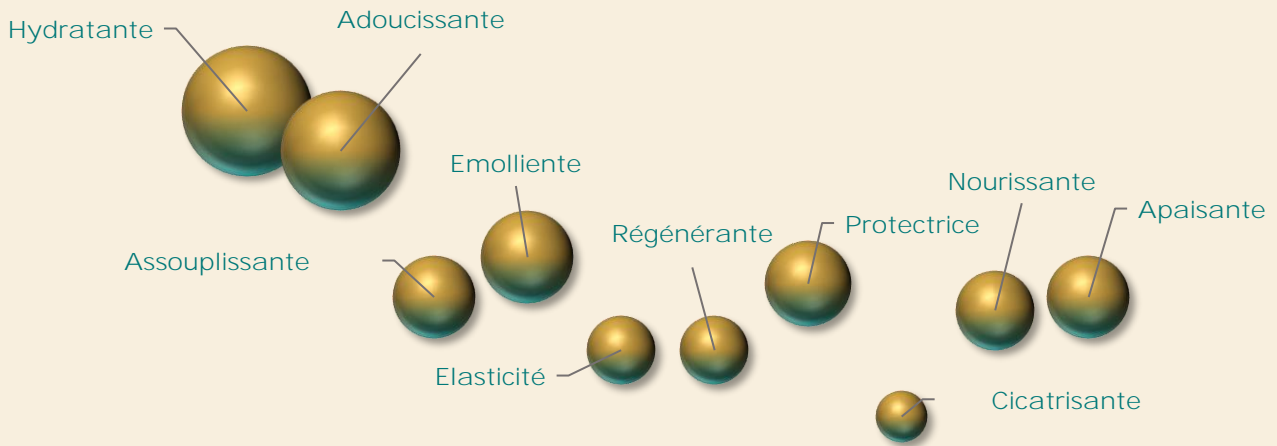
Sensibilité Oxydative

1/4



**BÉNÉFICES DERMO COSMÉTIQUES**

*Ses propriétés de pénétration et son potentiel sébo-régulateur en font une huile très hydratante et adoucissante. Conseillée pour les massages et les soins hydratants.*



*Une des meilleures huiles pour les peaux grasses, à conseiller pour les peaux acnéiques.*

**INDICATIONS TYPES  
DE PEAUX**

Peaux Grasses

Peaux Acnéiques

**INDICATIONS  
PHANÈRES**

Peaux Mixtes

Cheveux Secs, cassants

Tous types de cheveux

**FORMULATIONS HYDRATANTES, TRAITEMENTS DES PEAUX ACNÉIQUES ET FORTIFIANT RECONNU DES  
CHEVEUX**

Pénétrante

Hydratante

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

