

Notre huile vierge de Noix est produite par pression à froid des cerneaux de Noix de la variété Franquette, cultivée en Dordogne.

La noix est un fruit à coque issu du Noyer Commun (*Juglans Regia*). Le noyer commun est un arbre originaire des régions montagneuses et tempérés d'Eurasie, dont la culture est répandue maintenant dans le monde entier.

Espèce Botanique

Juglans Regia

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

Cerneau

Il existe de nombreuses variétés de Noix. La franquette que nous utilisons pour la production de notre huile est la plus ancienne (1784) et est très largement représentée dans les noyeraies françaises. Elle est aussi très bien adaptée à la production d'huile vierge de noix de qualité.

Mode d'obtention

Première Pression à Froid

Additifs

Non

Dynamisme économique local

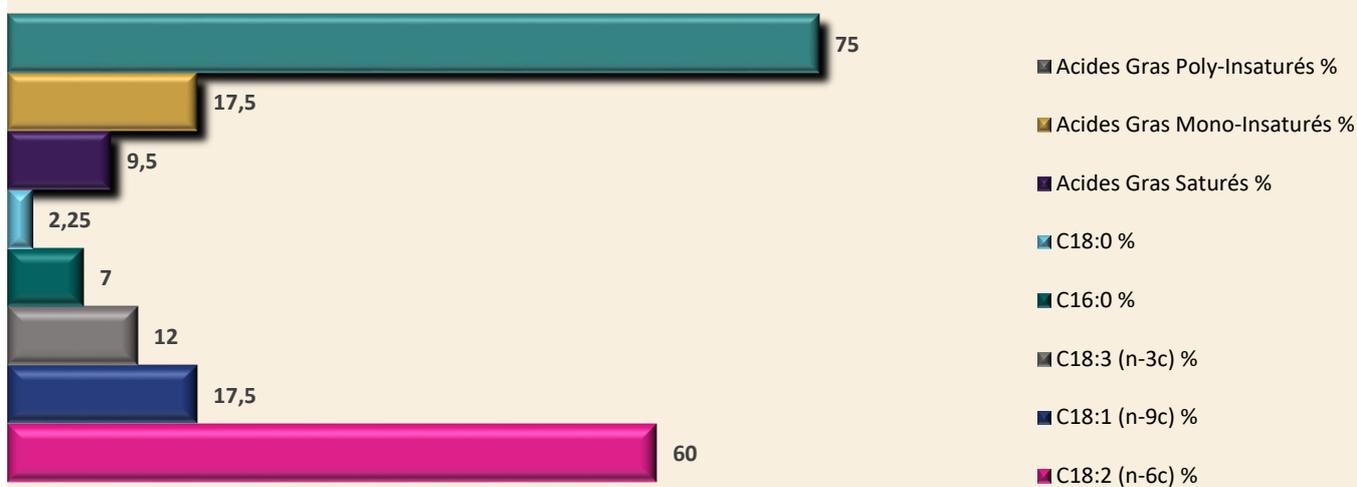
Les Noix sont récoltées mécaniquement au sol, après leur chute en septembre. Le fruit est encore entouré d'une enveloppe verte (le brou) qu'il convient de détacher de l'enveloppe ligneuse du fruit à la récolte. Les noix sont ensuite lavées et séchées pour leur conservation. Elles sont par la suite cassées pour détacher le cerneau (la partie comestible qui est la graine) et pressées délicatement à froid afin d'obtenir notre huile vierge.



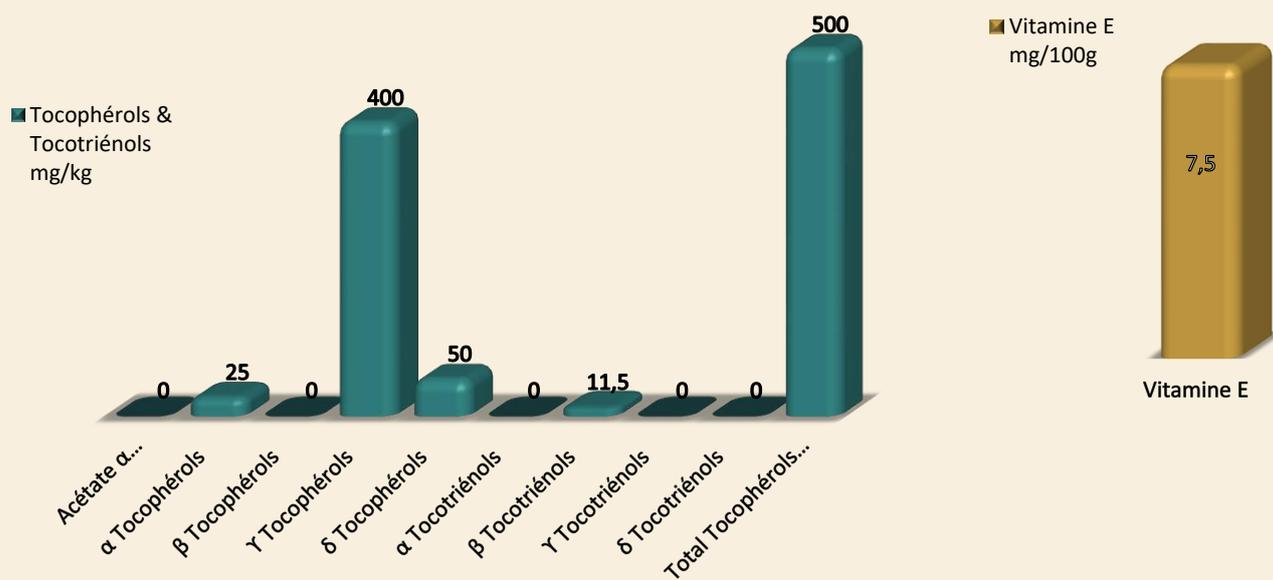
Critères de Qualité

Indice de peroxyde	< 15	meqO2/Kg
Indice d'acide	< 4	mg KOH/Kg
Indice de saponification	188-199	sans

COMPOSITION ACIDES GRAS

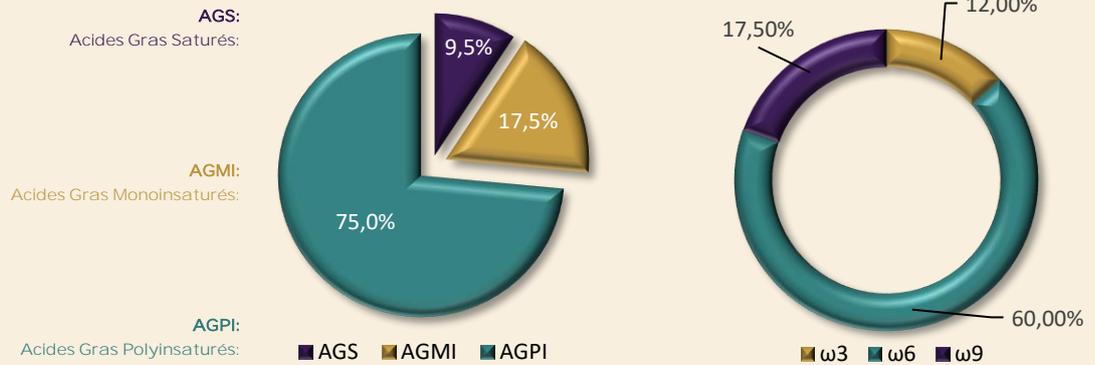


INSAPONIFIABLES



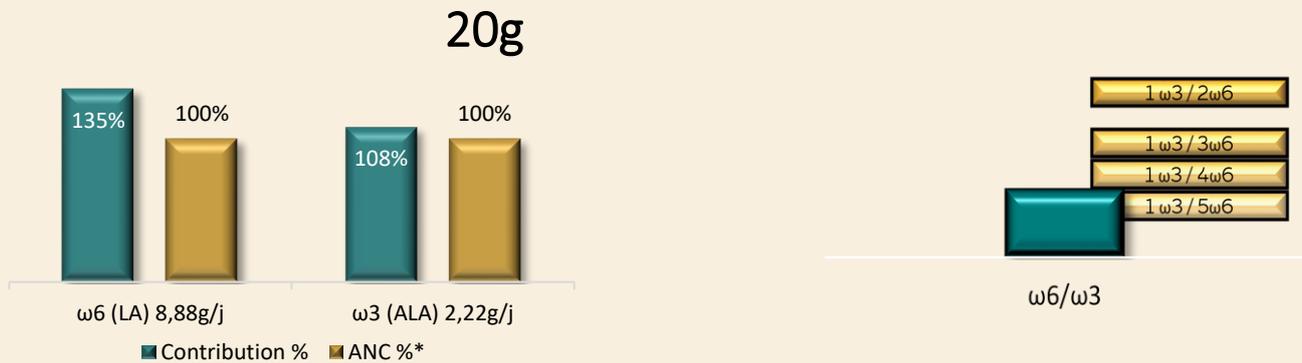
Riche en vitamine E (γ tocopherols principalement)

Contient des composés phénoliques



L'huile vierge de Noix est composée très majoritairement d'acides gras poly-Insaturés (AGPI), et d'acide gras mono-Insaturés (AGMI). L'acide oléique (Oméga 9) compose cette fraction d'AGMI, alors que les acides gras poly-Insaturés (AGPI), sont majoritairement des Omégas 6, complétés par des Omégas 3.

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



Une consommation de 20g/j (1,5 cuillère à soupe) assure respectivement 135% et 108% des besoins journaliers en Omégas 6 et en Omégas 3. Le rapport entre ces deux Omégas est de 5. Il est particulièrement intéressant puisqu'il s'agit du ratio optimal du bol alimentaire : 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



7

Intensité (1 à 10)

Jaune or

Famille Or



6

Intensité (1 à 10)

Flaveur de noix fraîche

Famille Fruits secs

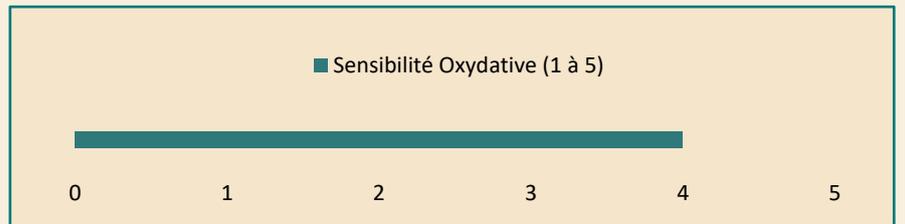
UTILISATIONS

Cuisson

>= 180°C

<=180°C

Pas de cuisson



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.



Notre huile vierge de Noix, a une flaveur marquée de noix fraîche, à conjuguer avec de nombreuses recettes.

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

Omégas 3

Rapport $\omega 6/\omega 3$

www.perles-gascogne.com
f @ in

