

L'huile vierge de prune est issue de la Prune d'Ente, variété de l'espèce Prunus Domestica, cultivées dans le Lot-et-Garonne pour la production du produit phare de notre région : le Pruneau d'Agen.

Les différents opérateurs de mise en marché, vendent une partie de plus en plus importante de Pruneaux d'Agen dénoyautés. Ce noyau qui était par le passé un déchet destiné à la destruction, est maintenant utilisé et produit une nouvelle valeur ajoutée : on dit qu'il est up-cyclé.

Espèce Botanique

Prunus Domestica

Lieu de Culture

France Sud-Ouest

Type de Sourcing

Agro-Industrie

Catégorie

Conventionnelle

Sourcing Local

Lieu de transformation final

France Sud-Ouest (Perles de Gascogne)

Partie Utilisée

Amande

Mode d'obtention

Première Pression à Froid

Additifs

Non

Les noyaux obtenus sont ainsi quotidiennement acheminés chez nous afin, après plusieurs opérations, d'en extraire l'amande. Pour cet objectif, les opérations successives sont réalisées dans un atelier dédié sont : le lavage des noyaux (eau) afin d'enlever les restes de pulpe, le séchage du noyaux entier (air chaud) afin de le stabiliser, le cassage et la séparation de l'amande et de la coque (tri optique). Les amandes sont ensuite stockées en chambre froide et pressées au fur et à mesure de nos besoins.

Up-Cycling

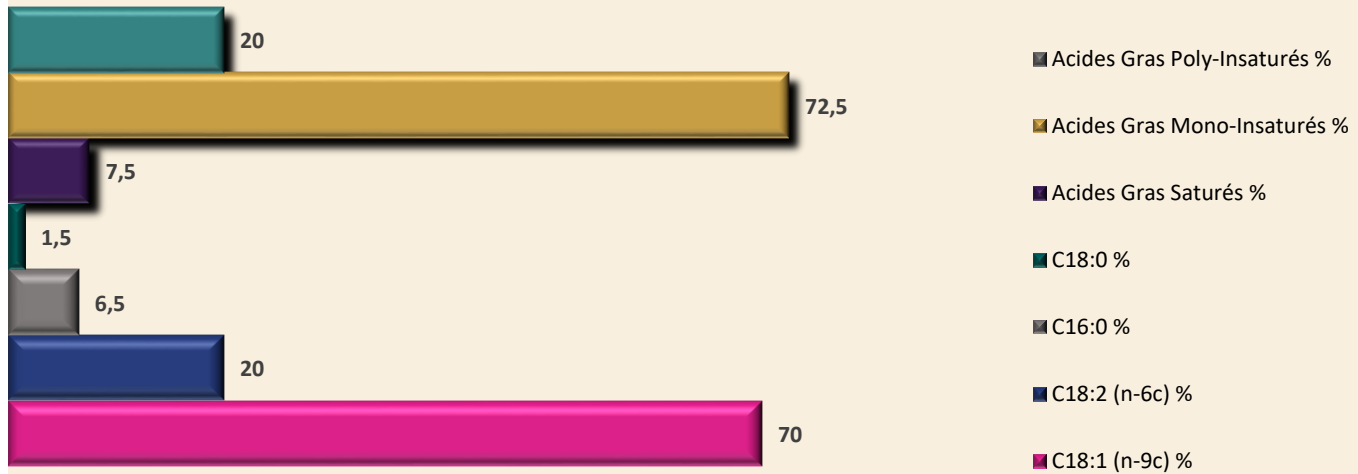
Il est à noter que nos eaux de lavage des noyaux, sucrées par les résidus de pulpe, sont intégralement méthanisées afin de produire du biogaz. Les coques séparées des amandes, constituées presque intégralement de cellulose et de lignine sont utilisées intégralement pour la production d'énergie dans des chaudières biomasse ou la production de nos poudres exfoliantes. Les amandes (ou amandons) sont finalement pressées à froid afin d'extraire notre délicieuse huile vierge de prune.



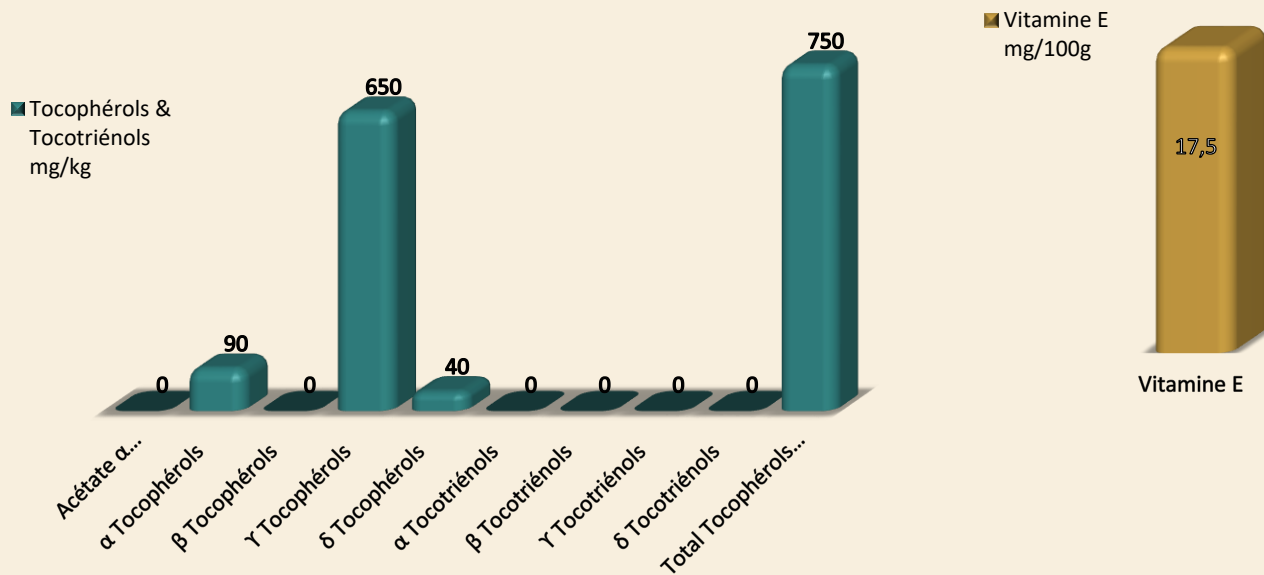
Critères de Qualité

Indice de peroxyde	< 10	meqO2/Kg
Indice d'acide	< 4	mg KOH/Kg
Indice de saponification	188-199	sans

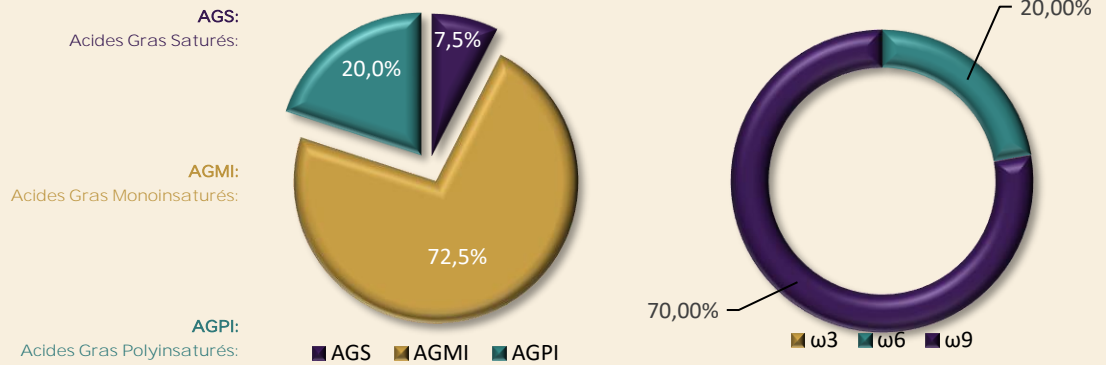
COMPOSITION ACIDES GRAS



INSAPONIFIABLES

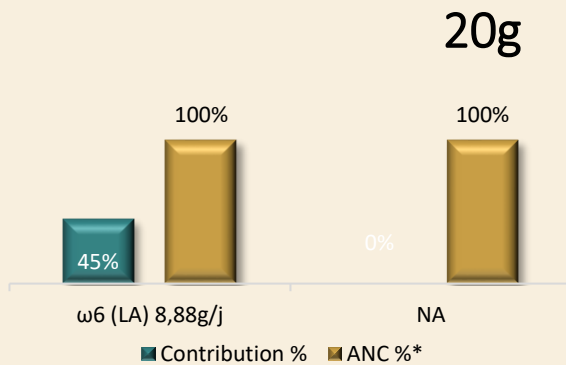


Riche en Vitamine E (γ tocopherols principalement)



Principalement composée d'acide Oléique (AGMI et ω9) et d'acide linoléique (AGPI et ω6), cette huile est pauvre en acides gras saturés. Cette composition lui assure une bonne stabilité ainsi que des qualités nutritionnelles et de santé intéressantes.

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



Composée de 20% d'acide linoléique (LA), acide gras essentiel (AGE), une consommation de 20g/j (1,5 cuillère à soupe) assure 45% des besoins 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



7

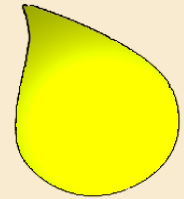


Intensité (1 à 10)

Jaune dorée clair, legers reflets verts

Famille

Or



8



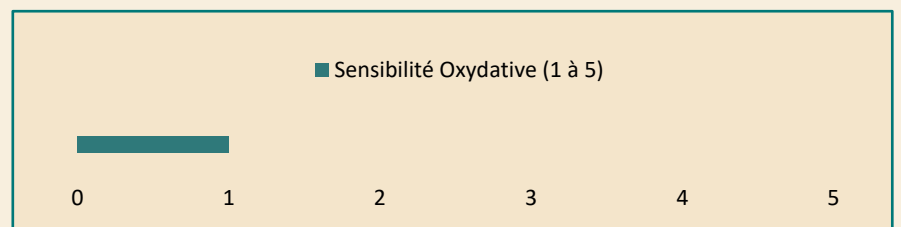
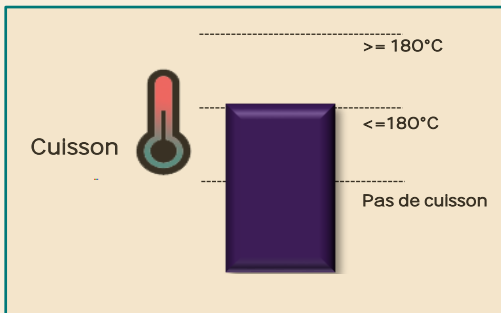
Intensité (1 à 10)

Intense Flaveur d'amande

Famille

Fruits secs

UTILISATIONS



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

Véritable parfum de cuisine l'huile vierge de prune est un ingrédient aromatisant exceptionnel.

A froid ou à chaud, elle apporte de la diversité aromatique et peut, par son exceptionnelle puissance, servir d'exhausteur de goût.



"Le parfum délicat et subtil d'amande se marie merveilleusement avec les mirabelles. Association parfaite pour préparer ma spécialité savoureuse de foie gras aux mirabelles." Chef Thomas FRANCOIS, A la 12 (57-Delme en moselle)

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

Très
aromatique

Exhausteur de
goût

www.perles-gascogne.com
f @ in

