

HUILE DE NOIX BIOLOGIQUE 0,25L
(Noix AOC de Grenoble)**PRESENTATION**

Historique : Le nom de noix vient du latin *nux*, qui a donné *nucis* puis *noiz* en vieux français vers 1155, et enfin "*noix*" au 13ème siècle. En France, le noyer a trouvé son terrain de prédilection en Dauphiné. Le noyer est l'arbre le plus caractéristique de la vallée de l'Isère.

La Franquette, la Mayette et la Parisienne sont des variétés de noix, seules admises dans l'Appellation d'Origine Contrôlée. Elles sont aujourd'hui cultivées avec des techniques de maîtrise et de respect de l'environnement, et de respect des normes de l'A.O.C.

Description : L'huile de noix est obtenue à partir de 100% de cerneaux de noix biologiques sans additifs et sans adjonction d'autre huile. C'est une huile vierge qui est obtenue directement des graines, sans préchauffage, et uniquement par un procédé d'extraction mécanique à froid ; elle ne subit ni traitement chimique, ni raffinage.

Ingrédient(s) : 100% cerneaux de noix biologiques.

Process de fabrication : 1. Triage-Nettoyage/ 2. Pressage à froid / 3. Filtration en continu (<5µ) / 4. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La pression à froid permet d'obtenir un "pur jus" qui renferme toutes les qualités nutritionnelles et originelles du fruit. Toutes ces qualités ne seront préservées que si cette huile est utilisée crue. Pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles d'une huile vierge, 3 facteurs sont déterminants : la température, l'air, la lumière.

A utiliser de préférence crue pour l'assaisonnement de vos salades, crudités...

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	900 kcal
.....	3700 kJ
Graisses.....	100 g
dont acides gras saturés.....	7-11 g
dont acides gras monoinsaturés.....	14-22 g
dont acide gras oléique (oméga 9).....	18,5-24,5 g
dont acides gras polyinsaturés.....	60-80 g
dont acide gras linoléique (oméga 6).....	54-65 g
dont acide gras alpha-linolénique (oméga 3).....	9-15 g

Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.

HUILE DE NOIX BIOLOGIQUE 0,25L
(Noix AOC de Grenoble)

CERTIFICATION

Codification douanière : 1515.90.91

Traçabilité :

Agriculture : France

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,1
Cadmium	< 0,1

Autres :

Dioxines	< 0,75 Pg/g de graisses
Dioxines + PCB	1,5 Pg/g de graisses
Benzopyrène	< 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$

HUILE DE NOIX BIOLOGIQUE 0,25L
(Noix AOC de Grenoble)

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
0,25L / 6	Bouteille en verre teinté	Carton	HUINC25	3329480142077	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<25°C) et à l'abri de la lumière.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	-	-	57	5	285	1710

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.