

#### Mode de fabrication

Les graines de courges sont concassées et sont cuites pendant 45 minutes. Elles sont par la suite pressées pendant 3h30 et enfin filtrées.

*Aucun adjuvant n'est ajouté lors de la cuisson et la filtration ; cette huile est dépourvue de tous antioxydants, BHA, BHT, TBHQ.*

#### Ingrédient

- graines de courge d'origine française

*Nous attestons que l'huile vierge de courge a est issue de 100% du fruit, aucun autre ingrédient n'est utilisé.*

#### Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 895 Kcal ou 3681 KJ
- Sel : 0 g
- Matière grasse 99.4 g dont :
  - Acides gras insaturés = 41.8 % (soit 41.5g)
  - Acide gras saturés = 58.2 % (soit 59.9g)
- Glucides (assimilables) 0 g dont :
  - Sucre 0 g
  - Fibre Alimentaire 0g
- Protéines 0 g

#### Analyse organoleptique

- Couleur = Normal
- Odeur = Courge
- Goût = Courge

#### Condition de stockage


L'huile vierge de courge est disponible sous format bouteille de 10cl, 25cl, 50cl et 1L. Mais aussi sous format bidons (5L/25L)

A conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver entre 8°C et 20°C

#### Durée de conservation

La durée limite d'utilisation optimale est de 16 mois.

La date limite de consommation est de 24 mois.

 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p><b>Fiche technique</b> Huile maison vierge <b>Courge</b></p>	<p>Page 2 sur 2 Version : 01 Date : 30/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D006</p>
---	---	---

## TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES

<b>Lait</b>	Absence
<b>Soja</b>	Absence
<b>Œuf</b>	Absence
<b>Poisson</b>	Absence
<b>Crustacée</b>	Absence
<b>Blé/gluten</b>	Absence
<b>Fruits à coque</b>	<b><i>Possibilité de contamination croisée(*)</i></b>
<b>Sésame</b>	<b><i>Possibilité de contamination croisée(*)</i></b>
<b>Sulfite</b>	Absence
<b>Arachide</b>	Absence
<b>Céleri</b>	Absence
<b>Moutarde</b>	<b><i>Possibilité de contamination croisée(*)</i></b>
<b>Mollusque</b>	Absence

**Autre** : aucun autre type d'allergène n'est présent (ou est susceptible d'être présent) dans le produit.

\* Après chaque type huile le matériel de production utilisé est lavé. Cependant le stockage des produits fini se fait dans le même entrepôt et le stockage des matières premières dans la même chambre froide.