

Mode de fabrication

Les pignons de pin sont broyés, ensuite ils sont cuits environ 20 à 25 minutes. Ils vont être, pour finir, pressés puis filtrés.

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

Ingrédient

- Pignons de pin d'origine chinoise

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

Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 673 Kcal ou 2816 KJ
- Sel : 0 g
- Matière grasse 92 g dont :
 - Acides gras insaturés = 95.1% (soit 87.5g)
 - Acide gras saturés = 4.9% (soit 4.5g)
- Fibre alimentaire 0 g
- Glucides (assimilables) 0 g dont :
 - Sucre 0 g
 - Fibre alimentaire 0g
- Protéines 0 g

Analyse organoleptique

- Couleur = beige clair, ivoire
- Odeur = noisette
- Goût = typique sans arrière-gout

Condition de stockage

L'huile vierge de pignons de pin 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.

TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES

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