

#### Mode de fabrication

Les amandes douces sont concassées, puis elles sont cuites pendant 45 min. Elles sont enfin pressées pendant 2h30 et filtré.

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

#### Ingrédient

-Amande douce d'origine espagnole

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

#### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

- 900 Kcal ou 3700 KJ
- Sel 0g
- Matière grasse 99.8 g dont :
  - Acides gras insaturés = 90.5 %(soit 90.3g)
  - Acide gras saturés = 9.5 % (Soit 9.5g)
- Glucides (assimilables) 0g dont :
  - Sucre 0g
  - Fibre alimentaire 0g
- Protéines 0g

#### Analyse organoleptique

- Couleur = Normal
- Odeur = Amande
- Goût = Amande douce légèrement grillés

#### Condition de stockage


L'huile vierge d'amande douce 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 durée limite de consommation est de 24 mois.

 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p><b>Fiche technique</b> Huile maison vierge Amande douce</p>	<p>Page 2 sur 2 Version : 01 Date : 30/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D002</p>
---	--	---

## **TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES**

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

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

\* Après chaque type d'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.