

Mode de fabrication

Les cacahuètes sont concassées, puis elles sont cuites. Elles sont par la suite pressées et enfin filtrées pour obtenir de l'huile.

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

Ingrédient

-Cacahuètes originaire d'argentine ou Inde/Usa (fonction des saisons)

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

Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 828 Kcal ou 3404 KJ
- Sel 0 g
- Matière grasse 92 g dont :
 - Acides gras insaturés = 81 %
 - Acide gras saturés = 19 %
- Glucides (assimilables) 0 g dont :
 - Sucre 0 g
 - Fibre alimentaire 0g
- Protéines 0 g

Analyse organoleptique

- Couleur = Normal
- Odeur = cacahuète
- Goût = Cacahuète

Condition de stockage

L'huile vierge de cacahuète 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 l'abri de la lumière. A conserver entre 14°C et 27 °C

Durée de conservation

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

La date limite de consommation est de 24 mois.


 HUILERIE BEAUJOLAISE Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier	Fiche technique Huile maison vierge Arachide grillée	Page 2 sur 2 Version : 01 Date : 30/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D003
--	---	---

TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES

Lait	Absence
Soja	Absence
Œuf	Absence
Poisson	Absence
Crustacée	Absence
Blé/gluten	Absence
Fruits à coque	Absence
Sésame	Absence
Sulfite	Absence
Arachide	<i>Présence</i>
Céleri	Absence
Moutarde	Absence
Mollusque	Absence

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

Les Huiles à base d'arachide sont produites sur l'atelier de Beaujeu. Il n'y a donc aucune communication entre les deux sites de production au niveau de la production.