

Mode de fabrication

Les graines de sésame sont broyées, ensuite elles sont cuites pendant 40 minutes. Elles vont être, pour finir, pressées pendant 2h15 puis 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 sésame d'origine Paraguay

Nous attestons que l'huile vierge de sésame 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 : 0g
- **Matière grasse** : 92 g dont : 16% **d'acides gras saturés** (soit 15g)
84% **d'acides gras insaturés** (soit 77g)
- **Glucide assimilable** 0g dont : **sucres** 0 g
Fibre alimentaire 0g
- **Protéine** 0 g

Analyse organoleptique

- **Couleur** = Normal
- **Odeur** = Sésame
- **Goût** = Sésame

Condition de stockage

L'huile vierge de sésame 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>Présent</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.