

Mode de fabrication

Le café macère 15 jours dans l'huile de pépins. Il y a environ 300 gramme de café par litre d'huile de pépins. Le café est ensuite pressé et filtré sur du papier buvard.

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

Ingédient

- Huile de pépins
- Café originaire du Costa Rica

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

Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 897 Kcal ou 3689 KJ
- Sel : 0 g
- Matière grasse 99.5g dont :
 - Acides gras insaturés = 86.7 % (soit 86.3g)
 - Acide gras saturés = 13.3% (soit 13.2g)
- Glucides (assimilables) 0 g dont :
 - Sucre 0 g
 - Fibre Alimentaire 0g
- Protéines 0 g
- Caféine : 75 mg

Analyse organoleptique

- Couleur = chamois, brun clair
- Odeur = café torréfié
- Gout = café
- Antioxydant = NON

Condition de stockage

L'huile de pépin&café est disponible sous format bouteille de 10cl, 25cl, 50cl et 1L. Mais aussi 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>Fiche technique Huile maison PÉPINS & CAFÉ</p>	<p>Page 1 sur 1 Version : 01 Date : 22/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D012</p>
--	---	---

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.