

HUILE DE SESAME VIERGE BIOLOGIQUE
GRANDOLIO

PRESENTATION

Historique : Le sésame est une plante oléagineuse, appartenant à la famille des Pédaliacées. Cultivée depuis près de 5 000 ans, le sésame jouait un rôle important dans les cérémonies et était utilisé par les Babyloniens pour la préparation de médicaments aux plantes et de vin. En Inde, il est symbole de l'immortalité.

Description : L'huile de sésame est obtenue à partir de 100% de graines de sésame biologique sans additifs et sans adjonction d'autre huile. C'est une huile vierge de première pression à froid est obtenue directement des graines, sans pré-chauffage, et uniquement par un procédé d'extraction mécanique à froid; elle ne subit ni traitement chimique, ni raffinage. La mention "1ère pression à froid" ne peut s'appliquer qu'aux huiles issues d'un premier pressage mécanique de la pâte par un système d'extraction de type traditionnel (meule, presse hydraulique) et obtenues à moins de 27°C.



Ingrédient(s) : 100% graines de sésame.

Process de fabrication : 1. Triage-Nettoyage/ 2. Pressage (vis sans fin) / 3. Filtration sur toile/ 4. Décantation / 5. Filtration sur papier buvard/ 6. Conditionnement

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

L'huile de sésame est une huile riche en acide gras insaturés.

La pression à froid permet d'obtenir un "pur jus" qui renferme toutes les qualités nutritionnelles et originelles de la graine. Toutes ces qualités ne seront préservées que si cette huile est utilisée crue. Pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles d'une huile vierge de première pression à froid, 3 facteurs sont déterminants : la température, l'air, la lumière.

A utiliser de préférence crue pour l'assaisonnement de vos salades, crudités...

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

CRITERES	Moyenne pour 100 g
• Valeur nutritionnelle	3700kj/900kcal
• Protéines	0g
• Glucides	0g
• Lipides	100g
Acides gras saturés	13-21g
Acides gras mono-insaturés	34-46g
Acides gras poly-insaturés	37-49g
Acide linoléique	37-47g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1515.50.19

Traçabilité :

Agriculture : Non UE

Embouteillage : France

HUILE DE SESAME VIERGE BIOLOGIQUE
GRANDOLIO

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique de la production, du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Certification Kasher : Beth Din de Paris

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Contient du **Sésame**.

(Ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des Directives modifiant l'annexe III bis).

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.1
Cadmium	< 0.1

Autres :

Dioxines	< 0.75 Pg/g de graisses
Dioxines + PCB	1.5 Pg/g de graisses
Benzo(a)pyrène	<2 µg/kg
Mycotoxines	Absence
Salmonelles, Coliformes, E-coli, Staphilococcen	Absence

HUILE DE SESAME VIERGE BIOLOGIQUE
GRANDOLIO

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
0.5L / 6	Bouteille en verre teinté	Carton	GOHUISEVC50	3329489000217	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<25°C) et à l'abri de la lumière.

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
0.5L / 6	-	-	-	26	6	156	936

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.