



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHAmd

Ind : -

Mise à jour du : 18/03/2017

HUILE BIOLOGIQUE D'AMANDE DOUCE

• Fiche d'information

Nomenclature INCI : Prunus Amygdalus Dulcis Oil

N° CAS : 8007-69-0

N° EINECS / ELINCS : 391-063-5

• Origine

Originaire d'Asie Centrale et Orientale, l'amandier, qui appartient à la famille des *rosacées*, est cultivé dans le bassin méditerranéen et en Californie. Sa forme sauvage est amère et toxique. L'origine de l'amande douce reste encore controversée : pour certains elle serait antérieure à 1200 ans av J-C et attribué à l'Arménie et l'Azerbaïdjan, voire autour de 6000 ans av J-C et pour d'autres plus récente. Comme pour le noyer, le fruit de l'amandier est une drupe de couleur verte pâle légèrement velouté, généralement à une seule graine. C'est à partir de celle-ci que l'on extrait l'huile.

• Variétés

Il existe plus de 50 variétés cultivées dans le monde et adaptées à leur lieu de culture. Les Etats Unis et l'Espagne sont les plus gros producteurs. Ma sélection porte essentiellement sur l'intérêt gustatif.

• Caractéristiques

C'est une huile riche en acides gras essentiels (Oméga 6 et 9) et en vitamines A et E.

C'est une huile légère et très fluide de couleur jaune pâle.

• Procédé de Fabrication

Les amandons sont introduits dans une presse mécanique sans subir de préchauffage en amont.

Ceux-ci sont entraînés par une vis sans fin au travers de couteaux pour être broyées et pressées ; le jus ainsi extrait s'écoule au travers d'orifices.

Le liquide ainsi extrait subit une filtration.

Ce procédé artisanal d'extraction à froid me permet de garantir toutes les qualités nutritionnelles et gustatives de mes huiles.

Les huiles, en sortie de filtration, sont stockées directement dans des cuves inox afin de les protéger de la lumière et de l'oxydation.

La mise en bouteille est réalisée via une remplisseuse automatique à partir des cuves.

Mes huiles sont à 100% pur jus de fruits issus uniquement de l'Agriculture Biologique et sans adjonction d'autres huiles et/ou additifs.



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHAmd

Ind : -

Mise à jour du : 18/03/2017

• Valeurs nutritionnelles indicatives

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g :

Energie	3700 kJ	900 kcal
Matières grasses (g)		100
Acides gras saturés		7 - 10 %
Acides gras Mono insaturés	Oméga 9	65 - 83 %
Acides gras Poly insaturés	Oméga 6	8 - 28 %
	Oméga 3	≤ 0.3 %
Vitamine E	mg / 100 g	23 - 50

• Utilisation

Recommandée pour les salades de fruits, pâtisserie, poissons...

Quant à ses propriétés adoucissantes, elles ont fait sa réputation depuis la nuit des temps.

• Conditionnement

Il existe 2 types de conditionnement : bouteilles verres (destination alimentaire) ou bidon fer blanc (professionnels cosmétiques).

Taille emballage	Type emballage	Conditionnement	EAN 13	DLUO	Visuel
25 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 18 u	3760229150609	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150616	24 mois	
3 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150630	24 mois	
5 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150784	24 mois	
10 L	Bidon fer Blanc	Unitaire	3760229150654	24 mois	

Les renseignements figurants sur la présente fiche technique ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

La gOutte d'or du plateau - 8, rue des Setrettes - 39800 Le Fied - Tel 09 75 79 90 73 / 06 32 55 53 05

Site web : www.lagouttedorduplateau.com

mel contact@lagouttedorduplateau.com

Taille emballage	Colisage	L x l x H (mm)	Poids Conditionnement
25 cl	Carton de 18 u	240 x 183 x 241	9.2 kg
50 cl	Carton de 12 u	255 x 170 x 295	10.6 kg
3 L	Carton 4 u	302 x 243 x 215	12.0 kg
5 L	Carton 4 u	302 x 243 x 315	20.5 kg
10 L	Unitaire		

• Certification

Tous nos produits sont certifiés par ECOCERT France SAS Lieudit Lamothe Ouest 32600 L'Isle Jourdain.



Les licences et certificats sont téléchargeables soit sur :

<http://certificat.ecocert.com>

Soit à la page :

<http://www.lagouttedorduplateau.com/index.htm>