



# FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHCa

Ind : b

Mise à jour du : 19/03/2018

## HUILE BIOLOGIQUE DE CAMELINE

### • Fiche d'information

Nomenclature INCI : Camelina Sativa

N° CAS : Non Attribué

N° EINECS / ELINCS : Non Attribué

### • Origine

Cameline (*Camelina sativa*) : parfois appelée « lin bâtard », « petit lin » ou « sésame d'Allemagne », cette plante fait partie de la famille des Brassicacées comme la moutarde, le colza et autres choux. Elle est originaire d'Europe du Nord et d'Asie Centrale.

Cultivée jusqu'à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle pour sa paille, utilisée dans les toits de chaume ou pour chauffer les fours à pain et son huile servant à la confection des savons, elle a pratiquement disparu au début du XIX<sup>ème</sup>. Aujourd'hui nous la redécouvrons pour notre plus grand plaisir et celui des agriculteurs. Moins exigeante que son cousin le colza, on la trouve, entre autre, en Bourgogne et Franche Comté.

### • Variétés

### • Caractéristiques

D'une couleur jaune doré, c'est une huile aux multiples propriétés liées à sa composition en acide gras et sa teneur en vitamine E. Elle a été longtemps l'huile alimentaire la plus riche en Oméga 3 autorisée à la vente en France ; c'est une des rares huiles alimentaires avec un niveau d'oméga 3 supérieur à celui des oméga 6.

Son niveau de vitamine E, antioxydant participant à la lutte contre le vieillissement des cellules est un des plus élevés.

### • Procédé de Fabrication

Les graines sont dépoussiérées, triées, puis introduites directement dans la presse mécanique sans subir de préchauffage. Celles-ci sont entraînées par une vis sans fin au travers de couteaux pour être broyées et pressées ; le jus ainsi extrait s'écoule au travers des cages à barreaux.

Le liquide ainsi extrait subit quatre niveaux de filtration, du tamis inox au filtre 1µ.

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 à flotteur 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 graines issues de l'Agriculture Biologique, sans adjonction d'autres huiles et additifs.

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](http://www.lagouttedorduplateau.com)

mel contact@lagouttedorduplateau.com

## • Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g :

Energie	3700 kJ	900 kcal
Matières grasses (g)		100
Acide gras saturés (g)		7.9
Acides gras Mono insaturés (g)	Oméga 9	35
Acides gras Poly insaturés (g)		57
	dont Oméga 3 / 100 g	38
	Oméga 6 / 100 g	17
Vitamine E	mg / 100 g	30 à 50

## • Utilisation

Fortement appréciée par les cuisiniers, c'est une huile très végétale aux arômes de prairie, foin avec une note d'asperge, voire de noix fraîche en fin de bouche. Elle accompagnera, seule, merveilleusement vos crudités, salades, mais aussi poissons et pourquoi ne pas la tester dans une purée de légumes tels que carotte ou pommes de terre.

## • Conditionnement

Il existe 2 types de conditionnement : bouteilles verres ou bidon fer blanc.

Taille emballage	Type emballage	Colisage	EAN 13	DLUO au conditionnement	Visuel
25 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 18 u	3760229150180	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150586	24 mois	
3 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u	3760229150333	24 mois	

Taille emballage	Type Conditionnement	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

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](http://www.lagouttedorduplateau.com)

mel contact@lagouttedorduplateau.com



# FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHCa

Ind : b

Mise à jour du : 19/03/2018

## • 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/?ln=fr>

Soit à la page :

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

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](http://www.lagouttedorduplateau.com)

mel [contact@lagouttedorduplateau.com](mailto:contact@lagouttedorduplateau.com)