



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHNx

Ind : a

Mise à jour du : 19/03/2018

HUILE BIOLOGIQUE DE NOIX

• Fiche d'information

Nomenclature INCI : Juglans regia Oil

N° CAS : 8024-09-7

N° EINECS / ELINCS : 617-023-2

• Origine

La Noix (Juglans) est le fruit du noyer (Juglans regia), arbre de la famille des Juglandacées. Cet arbre à l'origine présent sur le continent eurasiatique (Perse), a été introduit en Grèce puis en Italie à l'époque des Romains. On le retrouve aujourd'hui sous nos latitudes, à l'état « sauvage » ou en culture et fait l'objet de deux AOC en France : La Noix de Grenoble (1938) et La Noix du Périgord (2002).

Le fruit du Noyer est une drupe, qui est constituée d'un péricarpe, inconsommable, enveloppant la noix. Celui-ci est appelé communément « brou » et est utilisé comme teinture.

Sous ce péricarpe se trouve une coque qui renferme le noyau, partie comestible du fruit appelée « cerneau ». Ce dernier est séparé en deux parties par une membrane appelée « zeste ». Chaque moitié est nommée « cuisse »

• Variétés

Il existe plusieurs variétés de noix ; elles sont clairement identifiées pour les AOC.

Pour la « Noix de Grenoble » on ne trouve que les variétés :

- Franquette
- Mayette
- Parisienne

Pour la « Noix du Périgord », les variétés :

- Corne
- Franquette
- Grandjean
- Marbot

• Caractéristiques

Mon huile n'est produite qu'à partir de « Noix de Grenoble » et extraite à froid uniquement par procédé mécanique (extrusion). Contrairement au moulin d'antan ou extraction « traditionnelle » cela ne nécessite pas d'écraser les noix pour en former une mouture, qui elle-même doit être chauffée avant pressage afin d'en extraire l'huile.

Par ce procédé mécanique on obtient ainsi une huile très claire, d'une belle robe jaune, au parfum léger et au goût fin rappelant la noix fraîche issue de la cueillette.

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

• Procédé de Fabrication

Les cerneaux sont introduits directement dans la presse mécanique sans subir de préchauffage. Entraînés par la vis sans fin ils sont broyés et pressés dans la cage de compression; le jus ainsi extrait s'écoule au travers d'orifices calibrés.

Le liquide ainsi extrait subit trois niveaux de filtration, du filtre à plaques 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 fruits issus uniquement de l'Agriculture Biologique et sans adjonction d'autres huiles et additifs.

• Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g :

Energie	3700 kJ	900 kcal
Matières grasses (g)		100
Acide gras saturés (g)		9.9
Acides gras Mono insaturés (g)	Oméga 9	17
Acides gras Poly insaturés (g)		64
	dont Oméga 3 / 100 g	12
	Oméga 6 / 100 g	54
Vitamine E	mg / 100 g	0.4

• Utilisation

L'huile de noix est très utilisée en cuisine, réputé sur des salades d'endives, elle vous surprendra ajoutée en fin de cuisson sur de simples pommes de terre sautées ou sur des grillades.

A consommer sans modération

• Conditionnement

Il existe 1 type de conditionnement : bouteilles verres.

Taille emballage	Type emballage	Colisage	EAN 13	DLUO au conditionnement	Visuel
25 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 18 u	3760229150203	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150210	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

• 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>