

Land Farm & Men SA

TVA BE0 563 746 479

Associés gérants : Eddy Montignies: +32(0)476/903.928 et
Isabelle Coupienne: +32(0)475/392.703

Responsable qualité : Moïra Luisetto +3(0)477/594.822

Siège social:

Montegnet 23
5370 Havelange

Siège d'exploitation:

Rue du Tronquoy 10
5380 Noville les Bois



Huile de Caméline

Introduction

Encore méconnue du grand public, l'huile de caméline présente des atouts certains pour introduire dans notre alimentation les acides gras à valeur santé.

Cette huile végétale est composée de 45 % d'acides gras poly-insaturés, 35 % d'acides gras mono-insaturés et seulement 10 % d'acides gras saturés.

Elle se distingue par sa haute teneur en acide gras alpha-linolénique (LNA), un acide gras oméga 3 essentiel (non synthétisé par l'organisme) qui agit sur certains facteurs de risque des maladies cardio-vasculaires comme les lipides sériques, la pression sanguine et les facteurs hémostatiques.

L'huile de caméline contient entre 30 et 40 % de LNA. En comparaison l'huile de colza en contient environ 9 %, l'huile de tournesol et l'huile d'olive moins de 1%.

Le ratio entre oméga 6 et oméga 3 est aussi connu comme étant un critère de qualité important : selon les sources, il est recommandé d'avoir une alimentation présentant un ratio oméga6/oméga 3 entre 1 et 5. Hors actuellement, l'alimentation des Européens présente un ratio entre 15 et 20. L'apport en oméga 6 dans notre alimentation est donc trop important ce qui favorise l'apparition de maladies chroniques et cardiovasculaires (diabète, cancer, obésité, maladie auto-immune, asthme,...). Au contraire la consommation d'oméga 3 tend à diminuer les risques d'apparition de ces maladies.

L'huile de caméline présente un rapport oméga 6/oméga 3 exceptionnellement bas, de l'ordre de 0.5. Sa teneur en oméga 6 est très basse, plus basse que la majorité des autres huiles végétales de consommation courante.

L'huile de lin contient près de 50 % de LNA, elle renferme légèrement plus d'acides gras saturés que l'huile de caméline et son ratio oméga 6/oméga 3 est également inférieur à 1. Cependant une différence notable existe : l'huile de caméline est plus riche en vitamine E, un antioxydant naturel,

que l'huile de lin. L'acide gras LNA étant particulièrement sensible à l'oxydation, l'huile de lin est moins stable que l'huile de caméline ce qui rend la commercialisation et l'utilisation de cette dernière plus aisée.

Visuel



Données:

Produit	Huile de caméline
Code-barre	5425038000085 pour la bouteille de 250 ml 5425038000092 pour la caisse de 10 bouteilles
Certification biologique	Oui - BE-BIO-03
Région d'origine	Belgique
Dernière mise à jour	12/02/19
Ce produit est	Biologique, non OGM, non irradié

Production:

Ingrédients	Huile de caméline
Additifs	Pas d'additifs
Procédé de fabrication	Séchage, ensachage vrac, nettoyage, pressage, décantation, mise

	en bouteille.
--	---------------

Propriétés sensorielles:

Odeur	Spécifique au produit,
Couleur	Couleur jaune
Apparence	Liquide

Emballage:

Quantité nette	0,250 L
Type d'emballage	Bouteille en verre foncé

Conservation:

Conditions de stockage	Environnement frais, sec et à l'abri de la lumière
Date de Durabilité Minimale	14 mois
Après ouverture	Conservation au frais, à l'abri de la lumière et au sec pendant 6 mois maximum



Valeur nutritionnelle (par 100 g de produit):

(Apport de Référence selon le règlement européen CE1169/2011)

Energie (kJ/kcal)	3700 kJ / 900 kcal
Matières grasses (g)	99,7 g
Dont saturées (g)	9,3g
Glucides (g)	0g
Dont sucres (g)	0
Dont fibres (g)	0
Protéines (g)	0
Sel (mg)	< 0,02 g/100g
Vitamines (mg/100g) (% des Valeurs Nutritionnelles de Référence VNR selon CE1169/2011)	E (alpha tocoferol) : 16,7 (139,17%)
<i>Dont graisses saturées (g)</i>	<i>9,3 g</i>
<i>Dont graisses mono-</i> <i>insaturées (g)</i>	<i>31,7 g</i>

Allergènes :

Présence = +

Absence = -

Statut inconnu = ?

Contamination croisée possible = ~

Céréales avec gluten	-	Crustacés et dérivés	-
Oeufs et dérivés	-	Poissons et dérivés	-
Soja et dérivés	-	Sésame et dérivés	-
Lait	-	Fruits à coques	-
Céleri	-	Moutarde	-
Sulfite (E220-E228)	-	Lupin	-
Mollusques	-		

Acceptable dans les régimes alimentaires:

Végétariens	OUI
Végétaliens	OUI
Lacto-végétariens	OUI
Sans gluten	OUI

Usages	L'huile de caméline peut être utilisée en salade, en assaisonnement à froid. Ce n'est pas une huile de cuisson en raison de sa richesse en omega-3. Elle peut aussi s'utiliser sur la peau comme baume.
--------	---

