

## Huile de Chanvre bio

### *1<sup>re</sup> pression à froid*

La graine de Chanvre est récoltée en France (Bretagne, Picardie et alsace) et fournie par une chanvrière avec laquelle nous travaillons depuis longtemps.

Pour avoir le droit de triturer le chanvre, nous sommes soumis à une réglementation Française. Nous sommes enregistrés en tant que transformateur de cette graine très réglementée.

L'huile de chanvre Vigean de 1<sup>re</sup> pression à froid\* est de couleur vert cuivré.

L'huile produite à partir de cette graine a un parfum d'herbe coupée, séchée au soleil, son goût légèrement tannique confirme cette sensation végétale.

Elle accompagnera à merveille: champignons, betteraves, asperges, poireaux vinaigrettes et amène de l'originalité à vos assiettes par sa couleur.

Le profil nutritionnel de l'huile de chanvre est assez *équilibré entre les omégas 3 et 6*.

Sa richesse en *omégas 6* (59,8 g/100 g) apporte une action positive sur le « *mauvais* » *cholestérol*.

Sa teneur en *omégas 3* (16,7 g/100 g) contribue à diminuer le *taux de sucre dans le sang* et des études s'intéressent aux effets bénéfiques pour *prévenir la maladie d'Alzheimer*

Elle contient aussi des *omégas 9* qui préviennent les *maladies cardiovasculaires*.

Elle apporte un peu de *vitamine E* qui ralentit le *vieillessement cellulaire*

Cette huile se conserve à l'abri de la lumière et de la chaleur. Sa DLUO est de 18 mois avant ouverture.

Ysabelle Levasseur  
Diététicienne-nutritionniste

\* Nos huiles de 1<sup>re</sup> pression à froid sont extraites à une température inférieure à 38 °C sans chauffage ni préchauffage pour préserver leurs vertus nutritionnelles, elles sont donc certifiées RAWFOOD ou alimentation crue.

Toutes les graines et fruits sont achetés dépoussiérés et sont de nouveau dépoussiérés à l'huilerie.

Cela permet de produire une huile de qualité irréprochable tant en gout qu'en conservation.

Elles sont à utiliser à froid ou en cuisson arrêtée pour conserver leur intérêt nutritionnel.