

19 **V** 30

VIGEAN

MAÎTRE HUILIER

Gamme **CHANVRE & Co.**



La gamme Chanvre & Co. a été spécialement élaborée par l'Huilerie Vigean pour répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs et offrir une variété à notre palais.

n°4

Composition : 50% de chanvre - 40% de pépins de courge - 10% de cumin noir

Mode de production : agriculture biologique - première pression à froid

Utilisation : assaisonnement cru - ne pas chauffer

Conservation : 18 mois - au réfrigérateur - tenir à l'abri de la lumière

Bienfaits principaux :

Protéger le système neurologique (chanvre)

Contribuer à la réduction du taux de sucre dans le sang (chanvre)

Action décongestionnante sur le système urinaire (pépin de courge)

Renforce le système immunitaire (cumin noir)



- oméga 3 : 7.5 g / 100 g
- oméga 6 : 56.1 g / 100 g
- oméga 9 : 21.1 g / 100 g

Le Saviez-vous?

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



.....

Pesto à l'ail des ours et chanvre à l'huile Chanvre & Co.A

.....

.....

Ingrédients

- 40 g d'ail des ours frais
- 20 g de graines de chanvre
- 1 càc d'huile Chanvre & Co.A
- le jus d'1/2 citron
- poivre du moulin
- fleurs de sel selon les goûts
- option: des noix de cajou trempées pour adoucir et obtenir un effet crémeux

.....

Préparation

Mixer tous les ingrédients dans un petit blender

Conserver le pesto dans un petit bocal en verre pendant maximum 5 jours au réfrigérateur.

Idéal pour accompagner vos légumes, pâtes, riz, pommes de terre mais aussi du poisson.

D'après une recette de Jenny, créatrice culinaire Des Papilles qui Pétillent, Instagram et Facebook