



Fiche technique

HUILE DE PIGNONS DE PIN BIOLOGIQUE

Ingrédients :	Pignons de pin* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Pinus pinea
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune doré à brillant Goût : typique/doux Odeur : typique Consistance : liquide
Intérêt diététique :	? Riche en acides gras polyinsaturés (huile de santé, nutritive et énergétique) ? Riche en phosphore, vitamine B1, en fer ? Action bénéfique sur le système respiratoire (la toux, les bronchites chroniques, l'asthme, les ulcères)
Composition en vitamines :	Vitamine E : 13 mg/100 g
Analyse des acides gras :	Saturés : 9.2 % Mono-insaturés : 30.4 % Poly-insaturés : 60.4 % Acide linoléique : 59.9 % Acide linoléique : 0.5 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire