



HUILE DE CHANVRE



FABRICATION

L'huile de chanvre pressée à froid est fabriquée à partir de variétés de chanvre alimentaire sélectionnées, toujours à faible teneur en THC et issues de cultures régionales. Une délicate pression à froid permet de préserver sa forme naturelle ainsi que sa qualité et son goût.

COMPOSANTS

d'acides gras saturés	7,5 %
d'acides gras mono-insaturés	47,5 %
d'acides gras polyinsaturés	44 %, 29 % d'acide linoléique (oméga-6), 14 % d'acide alpha-linolénique (oméga-3), 0,8 % d'acide gamma-linolénique (rarement présent dans la nature)

L'huile de chanvre est riche en acides gras insaturés essentiels (acide linoléique et linolénique). Elle est également riche en vitamines B, B1 et E, des vitamines importantes pour un métabolisme sain, et elle réduit le taux de cholestérol.

GOÛT ET UTILISATION

L'huile de chanvre, dont la couleur tire sur le vert, est très aromatique et possède une saveur de noix. En raison de sa composition, elle ne convient pas pour les préparations chaudes.



HUILE DE TOURNESOL

FABRICATION

L'huile de tournesol pressée à froid est issue de graines de tournesol cultivées dans la région. Une délicate pression à froid permet de préserver ses caractéristiques naturelles ainsi que sa forme, sa qualité et son goût.

COMPOSANTS

d'acides gras saturés	12 %
d'acides gras mono-insaturés	17 %
d'acides gras polyinsaturés	67 %, dont : 66,9 % d'acide linoléique (oméga-6), 0,1 % d'acide alpha-linolénique (oméga-3)

L'huile de tournesol a une teneur élevée en acides gras insaturés, principalement en acide linoléique, qui a un effet positif sur le taux de cholestérol. Elle joue donc un rôle de prévention des maladies cardiovasculaires et convient à une alimentation consciente.



GOÛT ET UTILISATION

Avec son goût caractéristique de graines de tournesol grillées, l'huile de tournesol est un véritable régal pour les papilles. Elle est idéale pour les préparations froides et ne doit pas être chauffée.



Le Fonds européen agricole pour le développement rural : ici, l'Europe investit dans les zones rurales.



HUILES ALIMENTAIRES

NATUR PUR VUN DER OUR



Ourdaller SC
2, am Eck
L-9757 Kalborn

+352 99 85 -12 / -13
www.ourdaller.lu

HUILE DE COLZA



FABRICATION

L'huile de colza est obtenue à partir des petites graines noires protégées par une enveloppe. Ces graines de colza sont pressées à froid et l'huile dorée n'est obtenue qu'en première pression. La filtration succède à l'étape de pressage. Ce procédé délicat permet de produire une huile alimentaire de grande valeur.

COMPOSANTS

d'acides gras saturés	7 %
d'acides gras mono-insaturés	61,5 %
d'acides gras polyinsaturés	31 %, dont : d'acide linoléique (oméga-6), d'acide alpha-linolénique (oméga-3)

L'huile de colza a une teneur élevée en vitamine E. Elle contient également de nombreux acides gras mono-insaturés ainsi que des acides gras essentiels. Cette teneur optimale en acides gras a un effet bénéfique sur le taux de cholestérol.

GOÛT ET UTILISATION

L'huile de colza, légèrement jaunâtre, est très aromatique et développe un fin goût de noix. Elle est polyvalente en cuisine et est excellente pour les préparations froides (vinaigrettes, mayonnaise, etc.). Elle peut également être chauffée jusqu'à 170°C.

HUILE DE LIN



FABRICATION

L'huile de lin est obtenue à partir des graines de lin mûres. Après la première pression à froid et le filtrage, l'huile de lin entre en contact avec l'oxygène pendant une durée aussi courte que possible. C'est le seul moyen de préserver la forme, la qualité et le goût et de protéger ses précieux composants.

COMPOSANTS

d'acides gras saturés	9 %
d'acides gras mono-insaturés	18,5 %
d'acides gras polyinsaturés	72 %, dont : 18,5 % d'acide linoléique (oméga-6), 54 % d'acide alpha-linolénique (oméga-3)

L'huile de lin présente une très forte teneur en acide alpha-linolénique (également connu sous le nom d'acide gras oméga-3). Cet acide gras essentiel, c'est-à-dire vital, devrait être consciemment intégré à notre alimentation quotidienne. Il permet notamment de réduire l'hypertension artérielle et de réguler le taux de graisse dans le sang ainsi que la pression artérielle.



GOÛT ET UTILISATION

En raison de sa composition, l'huile de lin, d'un jaune soutenu et au goût un peu acidulé, doit être utilisée exclusivement pour les plats froids. Elle développe un caractère épicé et légèrement amer pendant la préparation.

HUILE DE PAVOT

FABRICATION

L'huile de pavot est extraite des graines mûres de la plante de pavot gris lors d'une pression à froid et d'un premier filtrage.



COMPOSANTS

d'acides gras saturés	11 %
d'acides gras mono-insaturés	12,5 %
d'acides gras polyinsaturés	72 %, dont : 71 % d'acide linoléique (oméga-6), 1 % d'acide alpha-linolénique (oméga-3)

L'huile de pavot a une teneur élevée en vitamine E et sa composition optimale en acides gras a un effet bénéfique sur les taux de lipides dans le sang. L'huile de pavot n'est pas encore très courante dans notre région, mais sa teneur en graisses est similaire à celle de l'huile de tournesol.

GOÛT ET UTILISATION

L'huile de pavot, de couleur jaune clair, est particulièrement adaptée à la cuisine froide et elle parfume les plats grâce à sa saveur agréablement douce, au léger goût de noix. L'huile de pavot ne doit pas être chauffée.