



## HUILERIE OLEANDES

ZA Laouranne 40250 Mugron

**Contact** : Julien Saint-Palais

**Portable** : 06.52.62.99.66

**Mail** : [commercial@oleandes.fr](mailto:commercial@oleandes.fr)

**Date de révision de la fiche** : **SEPTEMBRE 2022**

### Fiche technique huile vierge de colza bio:

**Provenance/Traçabilité** : C'est dans les Landes, au cœur de la Chalosse, que 80 agriculteurs, soucieux de valoriser leur terroir et leur production locale, ont créé L'huilerie Oléandes. Notre objectif est simple : Offrir des huiles de grande qualité, 100% locales basées sur des méthodes artisanales, et ceci avec un maximum de traçabilité.

Toutes les graines triturées proviennent de nos exploitations implantées principalement dans les Landes (40). Nous maîtrisons notre production du semis jusqu'au conditionnement de nos huiles, vous garantissant une **traçabilité optimale et sans OGM**.

**Procédé de fabrication** : Notre huile de colza bio est obtenue par une seule et unique pression à froid ( $T^{\circ} < \text{à } 50^{\circ}\text{C}$ ) conservant ainsi toutes ses valeurs naturelles. Aucun additif et aucun solvant ne sont utilisés. La trituration est réalisée mécaniquement suivi par 2 filtrations (filtre vertical puis filtre poche).

**Origine** : Sud-Ouest Landes (40) France.

**Lieu de Fabrication** : Mugron (40).

**Composition produit** : 100% colza biologique.

**Utilisation** : en assaisonnement uniquement.

**Goût organoleptique** : noix, noisette.

Certifiée en Agriculture biologique par Bureau Véritas FR-BIO-10.

### Caractéristiques nutritionnelles :

#### **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g**

valeurs énergétiques	<b>885Kcal</b>
Protéines	<b>0g</b>
Glucides dont sucres	<b>0g</b>
Acides gras saturés	<b>6.4g</b>
Acides gras mono-insaturés	<b>61.3g</b>
Acides gras poly-insaturés:	<b>29.5g</b>
dont oméga 6	<b>20.8g</b>
dont oméga 3	<b>8.7g</b>
Fibres	<b>0g</b>



## **HUILERIE OLEANDES**

ZA Laouranne 40250 Mugron

**Contact** : Julien Saint-Palais

**Portable** : 06.52.62.99.66

**Mail** : [commercial@oleandes.fr](mailto:commercial@oleandes.fr)

**Date de révision de la fiche : SEPTEMBRE 2022**

**Conseil de conservation** : à conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit tempéré. DLUO de 18 mois.

**Allergènes** : contient uniquement de l'huile de colza vierge. (Traces éventuelles d'huile de tournesol).

**Agrément vétérinaire** : non soumis au champ de l'agrément au titre du règlement (UE) n°225/2012.

**Critères microbiologiques** : pas de développement bactériologique dans l'huile (pas d'oxygène).

**Conditionnement** :

**1/ Bouteille 75cl** en verre/Poids net 0.69kg/ Code produit : HCBB75MPR. Conditionnement par carton de 12 bouteilles/56 cartons par palette soit 672 bouteilles.

**2/ Bidon 5L** bidons plastiques qualité Alimentaire sans bisphénol A/Poids net 4.60kg/Code produit : HCCB5MPR. Conditionnement : 4 bidons par carton/ 45 cartons par palette soit 180 bidons.

**Code emballeur** : EMB 40201.