



Huile de colza press.froid 0,5l

4.95



1 Image

Pression à froid, riche en vitamines et en acides gras oméga-3 et oméga-6.

Numéro d'article 53899

Caractéristiques du produit
Huile de colza

L'huile de colza suisse contient à la fois des acides gras saturés et insaturés (oméga-3 et oméga-6) ainsi que de précieuses vitamines. Lors du pressage à froid, les graines de colza sont traitées en douceur. Les vitamines et les substances végétales secondaires sont en grande partie préservées dans l'huile naturelle. L'huile comestible de qualité supérieure issue du colza suisse convient en premier lieu à la cuisine froide et ne doit pas être chauffée à plus de 170 °C. Elle convient parfaitement aux plats froids, les sauces à salade ont un goût incomparable. Les marinades et les dips peuvent également être très bien affinés avec cette huile. La savoureuse huile de colza pressée à froid a une couleur intense et un arôme puissant de noisette.

Origine, utilité et informations sur la production :

Le colza utilisé pour cette huile comestible délicate est cultivé par une trentaine de producteurs de la région située entre Soleure et Kirchberg. Les agriculteurs apprécient la culture du colza dans la rotation des cultures, car les plantes de colza ameublissent le sol avec leurs racines profondes et assurent ainsi également de bons rendements pour les céréales et les plantes sarclées. En outre, les champs de colza offrent aux abeilles et autres insectes beaucoup de nourriture et d'abris. L'accent coloré qu'offre un champ de colza lors de sa floraison est très apprécié par la population et valorise le paysage culturel.

Pour la production d'huile de colza, les graines de colza récoltées sont d'abord soigneusement nettoyées et séchées avant de pouvoir commencer le pressage. Lors du pressage à froid, la graine de colza n'est pas chauffée à plus de 50 degrés. L'huile de colza, très appréciée, reste naturelle et conserve ainsi son goût de noix et de graines. L'huile alimentaire ainsi obtenue est riche en vitamine E et contient de précieux acides gras oméga 3. Le tourteau de colza est un sous-produit du pressage. Ce tourteau est riche en substances nutritives et est très apprécié dans l'alimentation des animaux de rente. C'est à juste titre que l'huile de colza pressée à froid est un aliment très apprécié qui ne devrait manquer dans aucune cuisine.

Conseil :

Il suffit d'utiliser l'huile de colza suisse pressée à froid au lieu de l'huile d'olive importée lors de la préparation d'une salade de tomates ! Pour la préparation des salades, il faut toujours utiliser de l'huile alimentaire. De nombreuses vitamines contenues dans la salade sont liposolubles et ne peuvent être utilisées qu'avec de l'huile.

Vous trouverez de plus amples informations sur l'huile de colza sur notre page thématique : [Page thématique « Huile de colza »](#).

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)