

# Huile végétale de prunes BIO

## Prunus Domestica Seed Extract

---

**Aspect :** Fluide à température ambiante, léger trouble possible

**Couleur :** Jaune doré soutenu

**Flaveur :** Amande très marquée, légère note toastée.

**Densité (20°C) :** 0.910-0.920

**Indice de Saponification :** 188 - 199

### **Qualité cosmétique et alimentaire.**

L'huile vierge de prune biologique est obtenue par première pression à froid des amandons biologiques issus de prunes d'Ente qui ont été cultivées en agriculture biologique et récoltées dans le Sud-Ouest pour la fabrication des pruneaux biologiques.

### **Fabrication**

Après séchage et décorticage des noyaux, les amandons sont broyés et pressés dans une presse à vis pour obtenir une huile vierge, simplement décantée et filtrée. Le procédé n'utilise aucun solvant ou produit chimique. L'huile est stockée à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière jusqu'à utilisation. Elle est exempte de tout additif.

### **Propriétés**

L'huile vierge de prune biologique est fluide et limpide à température ambiante. Elle présente une couleur jaune paille et une flaveur caractéristique d'amande, avec une note toastée légèrement présente. Obtenue et stockée dans des conditions contrôlées, cette huile présente des caractéristiques conformes à une huile végétale alimentaire. Elle ne contient ni eau, ni impuretés, ni composés indésirables.

L'huile vierge de prune biologique est constituée majoritairement d'acide oléique – 60 à 70 % environ - ce qui permet de la comparer à l'huile d'olive. Elle contient également 20 à 25 % d'acide linoléique, acide gras essentiel Oméga 6 indispensable pour notre organisme. Avec environ 700 ppm de tocophérols, l'huile de prune est naturellement riche en vitamine E anti-oxydante et présente une très bonne stabilité à l'oxydation.

- Anti-oxydante
- Adoucissante
- Emolliente
- Assouplissante