

Huile de cumin noir bio



Huile de nigelle : Un joyau naturel apprécié depuis des milliers d'années.

L'huile de *Nigella sativa*, le cumin noir, est connue comme l'huile des pharaons. Noisette, herbacée, poivrée. L'huile de cumin noir apporte une saveur très particulière, non seulement en termes de goût, mais aussi en termes de contenu. Afin d'extraire l'huile traditionnelle tant convoitée, il faut toutefois se lever tôt pour la première fois : Avant même le lever du soleil, les capsules de fruits de la véritable nigelle (*Nigella sativa*), constellées de graines oléagineuses, sont récoltées pour les protéger de l'humidité de la rosée ou du brouillard du matin.

Les racines de la nigelle, plante qui aime la chaleur, se trouvent dans la région de l'Asie occidentale. Depuis le Bosphore, la *Nigella sativa* a entamé très tôt sa marche triomphale vers l'Afrique du Nord, l'Europe du Sud, l'Inde et le Pakistan, où elle s'est imposée dans les cuisines sous forme d'épices, d'huile et de graines. Bientôt, les habitants de ces régions ont également reconnu les valeurs intérieures des graines noires veloutées et de leur huile pressée à froid, consommant ce joyau naturel spécifiquement en accompagnement de la nourriture et l'utilisant pour les soins externes.

Pressé à froid à partir de cumin noir égyptien (*Nigella sativa*)

L'huile de cumin noir biologique by BIOGENA est une huile très spéciale. Grâce à une production soignée, le meilleur de la véritable nigelle (*Nigella sativa*) est véritablement mis en valeur par un travail artisanal minutieux et passionné. L'essence de la graine est capturée dans cette huile de qualité supérieure, tant en termes de goût que de substance. L'huile premium impressionne notamment par sa teneur élevée en acide linoléique, un acide gras oméga-6 naturellement présent. Il contient également des huiles essentielles précieuses comme la thymoquinone.

L'huile est légèrement épicée et pourtant douce en goût. Au nez, il rappelle l'herbe fraîchement coupée. Il a un goût légèrement noiseté et une légère touche de poivre. Un vrai régal pour le palais !

L'huile de nigelle biologique by BIOGENA est particulièrement adaptée à la préparation de plats froids et est recommandée pour affiner les salades, les pâtes à tartiner, le fromage blanc ou le fromage blanc, par exemple.

BIOGENA L'huile de nigelle biologique

- Huile de haute qualité pressée à froid à partir des graines de la véritable nigelle (*Nigella sativa*) en qualité biologique
- Avec une teneur élevée en acides gras insaturés, notamment en acide linoléique
- Remplacer les acides gras saturés par des acides gras monoinsaturés et/ou polyinsaturés dans l'alimentation contribue à maintenir un taux de cholestérol sanguin normal.
- Avec des huiles essentielles précieuses, spécifiques aux plantes
- Handcrafted : Fait à la main par des maîtres artisans.
- Verre violet : une protection intégrale pour des ingrédients de haute qualité

Biogena GmbH & Co KG
Strubergasse 24, A-5020 Salzburg, biogena.com

Part of the
Biogena Group 

Ligne d'assistance gratitude depuis l'Autriche: T +43 662 23 11 11, info@biogena.com
Ligne d'assistance depuis l'Allemagne, l'Italie et l'Internationale: T +49 8654 774 00-0,
deutschland@biogena.com, italien@biogena.com, worldwide@biogena.com
Ligne d'assistance depuis la Suisse: T +41 43 215 20 59, schweiz@biogena.com

Commandes en ligne: [biogena.com](https://www.biogena.com)



BIOGENA
WELCOME TO YOURSELF

Utilisations possibles

- Source naturelle d'acides gras insaturés pour accompagner une alimentation saine et équilibrée
- Pour fournir les huiles essentielles spécifiques aux plantes
- Pour préparer des plats froids
- Pour affiner les salades, les pâtes à tartiner ou les produits laitiers tels que le fromage blanc ou le fromage blanc

Huile de première qualité à l'état pur

- Première pression à froid de graines germées
- Fabriquée en Autriche à partir de cumin noir biologique égyptien
- Qualité crue
- Qualité testée

TABLE DE COMPOSITION NUTRITIONNELLE:	par 100 ml
Énergie	3390 kJ / 825 kcal
Matières grasses	92 g
dont acides gras saturés	15 g
dont acides gras monoinsaturés	25 g
dont acides gras polyinsaturés	52 g
son acide gras oméga-6, l'acide linoléique	50 g
huile essentielle de thymoquinone	0.2 g
Contient de petites quantités de glucides, de sucre, de protéines et de sel.	0 keine

REMARQUE

Recommandation de consommation : verser 1 à 2 cuillères à café par jour sur des plats froids ou des salades, ou les prendre directement.

UNITÉ D'EMBALLAGE ET CONTENU

100 ml

Conserver à l'abri de la chaleur. Bien refermer le flacon après ouverture et le conserver au réfrigérateur. De la culture biologique contrôlée AT-BIO-402, Agriculture non UE. S'agissant d'un produit naturel, les valeurs nutritionnelles indiquées - notamment la teneur en thymoquinone - peuvent être soumises à des fluctuations naturelles. Nous nous réservons le droit de faire des erreurs d'impression et de composition. Statut : 15.06.2023



Biogena GmbH & Co KG
Strubergasse 24, A-5020 Salzburg, biogena.com

Part of the
Biogena Group 

Ligne d'assistance gratuite depuis l'Autriche: T +43 662 23 11 11, info@biogena.com
Ligne d'assistance depuis l'Allemagne, l'Italie et l'Internationale: T +49 8654 774 00-0,
deutschland@biogena.com, italien@biogena.com, worldwide@biogena.com
Ligne d'assistance depuis la Suisse: T +41 43 215 20 59, schweiz@biogena.com

Commandes en ligne: [biogena.com](https://www.biogena.com)



BIOGENA
WELCOME TO YOURSELF