

des Huiles végétales Vierges. De Première Pression à Froid



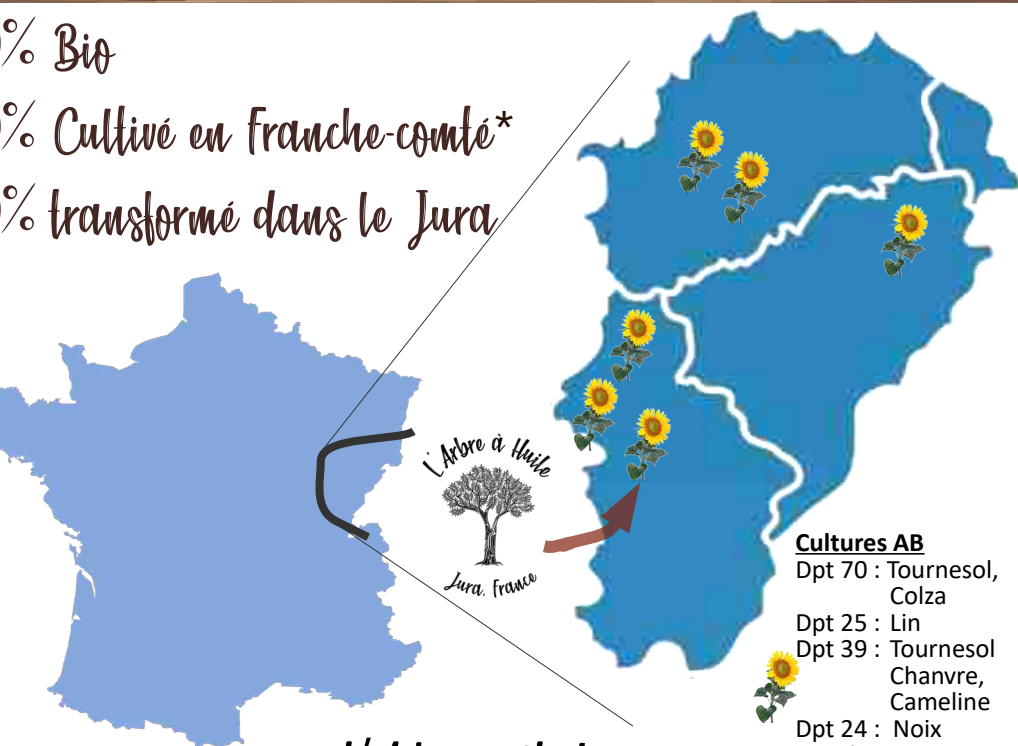
En totale opposition avec les procédés de production de l'industrie agroalimentaire notre **production artisanale** se fait exclusivement par extraction des huiles végétales à partir de graines et fruits oléagineux issus de l'agriculture biologique en **première pression mécanique à froid** qui est le moyen de production traditionnel. Après triage, les fruits et graines sont soumis mécaniquement à « froid » à la presse, c'est-à-dire à température ambiante.

L'huile obtenue est ce **premier jus naturel**, renfermant tous les **principes nutritifs essentiels**. Vierge, elle ne subit **aucun traitement chimique**, ni **aucun raffinage**. Les seules opérations utilisées pour purifier l'huile sont la décantation et la filtration mécanique.

Nos huiles d'excellentes **qualités nutritionnelles et gastronomiques** sont aussi bonnes pour le **plaisir et l'éveil de vos sens** que pour votre **santé**.

- 100% Bio
- 100% Cultivé en Franche-Comté*
- 100% transformé dans le Jura

* Excepté pour la Noix qui bénéficie d'une AOP péjoré en culture AB et pour la Noisette de culture AB en AOC Piémont (Italie)



- Cultures AB**
- Dpt 70 : Tournesol, Colza
 - Dpt 25 : Lin
 - Dpt 39 : Tournesol, Chanvre, Cameline
 - Dpt 24 : Noix
 - It. Piémont : Noisette

L'Arbre à Huile


285 rue Victor Lorain, 39000 Lons le Saunier
www.huiledujura.fr




CERTIFIÉ 160416

La Nature, en cuisine comme en amour, nous donne rarement le Goût de ce qui nous est mauvais
 ... Charles Baudelaire


Huile vierge Biologique de **Tournesol**
 Cultivé en **Franche-Comté**
Acides Gras : Oméga 6 et 9 / Vitamines : E
Utilisation : Cuisson et Assaisonnement
 Protection du système cardio-vasculaire et immunitaire
 Action laxative et anti-inflammatoire




Huile vierge Biologique de **Colza**
 Cultivé en **Franche-Comté**
Acides Gras : Oméga 9, 6 et 3 / Vitamines : E & K
Utilisation : Assaisonnement
 Protection du système cardio-vasculaire et cérébral
 Anti-cholestérol et anti-inflammatoire




Huile vierge Biologique de **Lin**
 Cultivé en **Franche-Comté**
Acides Gras : Oméga 3, 6 et 9 / Vitamines : E
Utilisation : Assaisonnement
 Protection du système cardio-vasculaire et cérébral
 Anti-cholestérol et anti-plaquettaire, vasodilatatrice




Huile vierge Biologique de **Cameline**
 Cultivée en **Franche-Comté**
Acides Gras : Oméga 3, 6 et 9 / Vitamines : E & A
Utilisation : Assaisonnement & Cosmétique
 Protection du système cardio-vasculaire et neuronal
 Anti-plaquettaire, vasodilatatrice et anti-cholestérol




Huile vierge Biologique de **Noix**
 Cultivée en **Périgord**
Acides Gras : Oméga 6, 3 et 9 / Vitamines : E & K
Utilisation : Assaisonnement
 Protection du système cardio-vasculaire et cérébral
 Anti-parasitaire et anti-anémique




Huile vierge Biologique de **Noisette**
 Cultivée **dans les Montagnes du Piémont, Italie**
Acides Gras : Oméga 9 / Vitamines : A
Utilisation : Assaisonnement & Cosmétique
 Protection du système cardio-vasculaire, antiparasitaire
 Action rénale, pulmonaire et anti-cholestérol




Huile vierge Biologique de **Chavre**
 Cultivé en **Franche-Comté**
Acides Gras : Oméga 6, 3 et 9 / Vitamines : B
Utilisation : Assaisonnement
 Protection du système cardio-vasculaire et cérébral
 Anti-inflammatoire, lutte activement contre l'eczéma




Huile vierge Cosmétique de **Moutarde**
 Récoltée en parcelle AB de Lin en **Franche-Comté**
Acides Gras : Usage externe uniquement
Utilisation : Cosmétique uniquement
 Excellent stimulateur du cuir chevelu. Favorise la
 pousse des cheveux. Gonfle et fait briller la chevelure



Vinaigrette Biologique **Jurassienne**
 Recette exclusive mise au point et composée par
 L'Arbre à Huile à partir d'huiles de Tournesol et de
 Colza. Émulsionnée avec une moutarde et d'un
 vinaigre de cidre aromatisé, fruits du savoir-faire d'un
 artisan jurassien.



Vinaigrette Biologique **au Miel**
 Recette exclusive mise au point et composée par
 L'Arbre à Huile à partir d'huiles de Tournesol et de
 Colza. Émulsionnée avec du miel, de la moutarde et du
 vinaigre de cidre, fruits du savoir-faire de deux artisans
 jurassiens.



Collection Les Infusées

Des huiles lentement infusées à basse température pour une expérience gustative unique

TOURNESOL
 Romarin

COLZA
 All. Citron. Gingembre

NOISETTE
 Café

COLZA
 Piment. Thym citronné.
 sarriette. Origan floral

Produits dérivés issus de notre production principale

FARINES D'OLEAGINEUX

Noix. Noisettes. Lin et Chavre

PUREES D'OLEAGINEUX

Noix et Noisettes

FRUITS A COQUES

Noix et Noisettes