

Huile alimentaire d'avocat 125 ml

EAN: 8410885070869 FABRICANTE: MARNYS



L'Huile d'Avocat comestible 100% pure MARNYS® (Persea americana) est de première pression à froid, a une saveur délicate et agréable et, lorsqu'elle est utilisée, n'altère pas la saveur originale des aliments. Elle est riche en graisses insaturées. Et, il a une saveur douce et délicate, qui rehausse la saveur des aliments.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce que l'huile alimentaire d'avocat et à quoi sert-elle ?

L'huile d'avocat MARNYS® est une huile alimentaire 100% pure, extraite par première pression à froid du fruit de l'arbre *Persea americana*, communément appelé avocat. Cette huile se caractérise par sa saveur délicate et agréable et, lorsqu'elle est utilisée dans la préparation d'aliments, elle n'altère pas sa saveur d'origine.

L'une des principales caractéristiques nutritionnelles de cette huile est sa teneur en acide oléique, également appelé Oméga 9, qui représente entre 50% et 70% de la teneur minimale. L'acide oléique est un type d'acide gras essentiel au métabolisme et est reconnu pour ses bienfaits pour la santé.

L'avocatier est originaire d'Amérique et appartient à la famille des Lauracées. Son nom « avocat » vient du mot aztèque « ahucatl ». Au fil du temps, ce fruit tropical a été cultivé principalement pour sa haute valeur nutritive. Des preuves de son existence remontent au 8ème siècle avant JC, lorsque des graines ont été retrouvées enterrées à côté d'une momie au Pérou.

L'avocat est un fruit riche en nutriments tels que les fibres, le potassium, le sodium, le magnésium et les vitamines A, C, K1, B5 et B3, ainsi que la choline, la lutéine/zéaxanthine et les acides gras hautement monoinsaturés.

L'huile d'avocat est principalement composée d'acides gras monoinsaturés, ce qui lui confère des propriétés bénéfiques pour l'alimentation et offre plusieurs avantages :

- Sa texture est très légère, ce qui la rend facile à mélanger avec les aliments.
- Il a une saveur douce et délicate, qui rehausse la saveur des plats sans dominer les autres ingrédients, contrairement à l'huile d'olive et aux autres huiles.
- De plus, l'huile d'avocat est capable de supporter des températures de cuisson élevées, puisque son "point de fumée" est d'environ 255°C, ce qui en fait une option appropriée pour les préparations culinaires nécessitant des températures élevées.



Huile alimentaire d'avocat 125 ml

EAN: 8410885070869 FABRICANTE: MARNYS



Quels sont les ingrédients de l'huile alimentaire d'avocat ?

Huile d'avocat 100% pure (*Persea americana*).

Comment l'huile alimentaire d'avocat est-elle utilisée ?

Idéal pour ajouter aux salades, soupes et vinaigrettes ou faire frire des aliments.

