

Huile de Cumin Noir Alimentaire 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



C'est l'huile des pharaons sous forme liquide. Obtenu par pression à froid des graines de Nigella sativa.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce que l'huile de cumin noir alimentaire et à quoi sert-elle ?

L'huile de cumin noir pure MARNYS® est fabriquée à partir des graines de Nigella sativa, par un processus de pression à froid. Cette méthode d'obtention garantit que toutes vos propriétés sont conservées dans leur meilleur état.

Cette huile contient au moins 55 à 65 % d'acide linoléique et 1,28 % de thymoquinone. L'acide linoléique, connu sous le nom d'oméga-6, est un acide gras essentiel qui agit comme précurseur d'autres acides gras synthétisés par le foie. La thymoquinone est un composant volatil du cumin noir, appartenant au groupe des benzoquinones, dont il a été démontré qu'il possède des propriétés bioactives intéressantes.

L'huile de cumin noir pure MARNYS® a une couleur jaune clair et dégage un arôme frais et aromatique, semblable à celui du poivre noir avec une pointe de noix de muscade. Il est particulièrement adapté aux plats à base de légumes tels que les sautés, les ragoûts et les salades, ainsi qu'à une utilisation en pâtisserie et en confiserie. En fait, en Inde, c'est un ingrédient commun dans leur pain naan traditionnel.

Les graines de cumin noir contiennent une concentration élevée de différents types d'omégas : 3, 6, 7 et 9 (tels que les acides oléique, palmitoléique, linoléique et linolénique). Ils présentent également des acides aminés comme l'arginine et la leucine, des glucides comme le glucose et l'arabinose, des minéraux comme le calcium, le phosphore et le fer, des stérols comme le β -sitostérol et l'avanestérol, des tocophérols comme l' α , β , γ , la thymoquinone, le rétinol (vitamine A) et des caroténoïdes tels que les β -carotènes.

Nigella sativa, communément appelée graine noire ou cumin noir, appartient à la famille botanique des renonculacées. Bien qu'il soit originaire d'Asie du Sud et du Sud-Ouest, il est actuellement cultivé dans des régions telles que le Moyen-Orient, l'Afrique du Nord et l'Europe du Sud. Cette plante atteint généralement entre 20 et 90 cm de hauteur et produit des fleurs dont la couleur varie du blanc au bleu pâle ou au violet. Les graines de N. sativa ont traditionnellement été utilisées dans diverses cultures comme conservateurs alimentaires, additifs ou épices, et son huile est également utilisée pour ses propriétés saines.

L'huile de cumin noir pure MARNYS® convient aux personnes qui suivent un régime végétalien.



Huile de Cumin Noir Alimentaire 50 ml

EAN: 8410885077172 FABRICANTE: MARNYS



Quelles sont les propriétés de l'huile de cumin noir alimentaire ?

Il a la propriété d'être un bon conservateur alimentaire, additif ou épice.

Quelle est la composition de l'Huile de Cumin Noir Alimentaire ?

100% huile de graines de cumin noir (*Nigella sativa*), obtenue par pression à froid

Comment l'huile de cumin noir alimentaire est-elle utilisée ?

Usage alimentaire. 1 cuillère à café, 1 à 2 fois par jour, avant les repas ou ajoutée aux aliments déjà servis (salades, ragoûts ou soupes). Ne chauffe pas. Bien agiter avant de servir.

