

LES BIENFAITS DE L'HUILE DE CAMELINE MONT GAUTIER :

Notre huile de cameline bio au goût végétal agréable et doux, et aux saveurs subtiles et légères, sera parfaite pour vos créations culinaires sans cuisson. Elle donnera de la fraîcheur aux salades composées, crudités, légumes, féculents ...

L'huile extraite des graines de cameline est particulièrement riche en acides gras insaturés : l'alpha-linolénique, aussi appelé oméga-3 (25-35%), et l'acide linoléique, aussi appelé oméga-6 (12-24%). C'est cette richesse en acides gras essentiels à hauteur de 80% qui confère à l'huile de cameline des bénéfices sur la santé vasculaire.

Intégrez cette huile à votre alimentation pour favoriser une santé cardio-vasculaire optimale.

Elle est également source d'anti-oxydants naturels tels que la vitamine E et les phytostérols.

Des études confirment les actions anti-oxydantes et anti-inflammatoires de l'huile de cameline, grâce à son apport exceptionnel en acides gras (oméga-3 et oméga-6), essentiels à l'organisme.

Elle entretient et préserve la santé du système nerveux. Elle présente des bienfaits sur la santé de manière générale et aide à lutter contre le stress et l'anxiété. Grâce à ses propriétés régulatrices, elle prévient également les troubles intestinaux.

Elle est également appréciée depuis longtemps en application locale, pour adoucir la peau, hydrater les gerçures et calmer les irritations. Mieux nourrie, mieux hydratée, la peau conserve sa souplesse et son élasticité.

L'huile de cameline aide à lutter contre le photo-vieillessement cutané.

Après un séjour au soleil, le bronzage est prolongé.

Elle est l'ingrédient idéal et naturel pour la fabrication de vos cosmétiques, tels que baumes et crèmes.

VALEURS NUTRITIVES

Analyse nutritionnelle moyenne pour 100 ml d'huile de cameline bio :

Énergie 3400 kJ / 813 kcal

Matières grasses 92 g

Dont acides gras saturés 10,3 g

Glucides 0 g

Dont sucres 0 g

Protéines 0 g

Sel 0 g

Conseils de conservation :

Après ouverture, à conserver 6 mois à l'abri de la lumière, dans un endroit sec.

MONT GAUTIER

La mare GAUTIER - 72600 Mamers

montgautier@hotmail.com • www.montgautier.fr

