

HUILES BIOLOGIQUES

L'huile de palme rouge signée Emile Noël : une huile 100% bio & responsable à utiliser dans la cuisine de tous les jours

Issue de cultures 100% bio et responsables situées en Equateur, l'huile de palme rouge lancée par le spécialiste des huiles biologiques Emile Noël est une huile non raffinée et non hydrogénée. Extraite de la pulpe du fruit du palmier, elle s'utilise dans la cuisine du quotidien crue, cuite ou même en friture. Alternative au beurre et à la margarine dans les gâteaux, biscuits, pâtisseries, pâtes à tarte ou pain, elle offre en plus des atouts nutritionnels incomparables (béta carotène, vitamine E). Certifiée Biologique par Ecocert, labellisée BIOPARTENAIRE®, l'huile de palme rouge Emile Noël est produite selon les normes de la Table Ronde pour l'huile de Palme Durable (RSPO) pour la protection de la forêt tropicale équatorienne. Fidèle aux principes de la marque, elle est cultivée sans pesticides, herbicides ou engrais synthétiques selon les engagements « Palm Done Right » (la palme bien cultivée), le mouvement lancé par Natural Habitats dont la mission est de gérer les cultures de manière responsable, respectueuse de l'environnement et de l'Homme, tout en garantissant la transparence et la traçabilité des approvisionnements.

Une huile douce et polyvalente en cuisine

Avec sa saveur douce et ses arômes de carottes, elle s'intègre facilement dans la cuisine du quotidien. Polyvalente, elle s'utilise crue en assaisonnement, en cuisson ou en friture. Grâce à sa texture riche et onctueuse, elle remplace le beurre et la margarine de nombreuses préparations culinaires salées ou sucrées en y apportant du moelleux. Elle convient même pour la confection de bonbons et confiseries sucrées grâce à son profil gras. Enfin, comme c'est une huile stable, elle supporte la friture et est idéale pour réaliser de délicieuses chips croustillantes ou des frites fondantes.



Une huile riche en antioxydants

En plus de ses multiples utilisations en cuisine, l'huile de palme rouge Emile Noël possède des vertus nutritionnelles insoupçonnées. Elle contient 15 fois plus de béta carotène que la carotte, ce même béta carotène qui se transforme en Vitamine A aux propriétés anti-oxydantes inégalées. Cette vitamine contribue notamment au fonctionnement normal du système immunitaire, au métabolisme normal du fer et maintient une peau et une vision normale. L'huile de palme est également riche en Vitamine E (133% des Valeurs Nutritionnelles de Référence), un antioxydant qui protège les cellules contre le stress oxydatif.

L'huile de palme rouge, une huile responsable et équitable hautement contrôlée

Avec pour partenaire Natural Habitats, Emile Noël a fait le choix d'une culture durable et 100% biologique. L'huile de palme rouge est issue de filières 100% responsables situées en Equateur exempt de pesticides, herbicides ou engrais synthétiques dans le respect des engagements « Palm Done Right ». Ce sont aujourd'hui 129 producteurs et 150 fermes qui produisent de l'huile de palme rouge pour la filière en Equateur selon les valeurs et les principes du BIO. Certifiée Biologique par Ecocert, elle est également certifiée RSPO IP (identité préservée), qui indique que tous les lots proviennent d'une même source unique, identifiée et tracée séparément des autres cultures. Labellisée BIOPARTENAIRE®, la filière garantit des échanges équitables avec les producteurs selon le référentiel du commerce équitable Fair for Life.

Mode de fabrication

Les régimes de noix de palme sont récoltés manuellement puis stérilisés avec de la vapeur d'eau pour ralentir le rancissement de l'huile. Séparés des régimes recyclés comme compost, les fruits sont ensuite pressés pour obtenir de la liqueur de palme qui après plusieurs étapes de clarification devient l'huile de palme rouge.



Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 3700kJ / 900kcal. Matières grasses : 100g dont acides gras saturés 49g - dont acides gras mono-insaturés 40g – dont acides gras polyinsaturés 10g. Vitamine E 16mg (133% des VNR (Valeurs Nutritionnelles de Référence))

Informations complémentaires

- * **Distribution** : réseaux de magasins biologiques et diététiques
- * **Conditionnement** : seau de 500 ml
- * **Tarif moyen** : 8,25€ les 500 ml
- * Solide à 25°C, elle devient liquide au-delà de cette température.

Emile Noël

C'est Emile Noël, maître-moulinier, qui inspira la création de l'huilerie éponyme à son fils. Depuis 1920, l'histoire de cette famille de passionnés s'écrit au gré des créations gourmandes dans le respect des principes de l'Agriculture Biologique (AB). Dès 1972, c'est en effet la première huilerie à bénéficier du label « Nature & Progrès ». Aujourd'hui, l'Huilerie Emile Noël se fournit partout en France et dans le monde en privilégiant les filières équitables. Elle propose à ce jour plus de 180 huiles et condiments biologiques. Forte de ses savoir-faire, l'Huilerie Emile Noël a étendu ses activités aux cosmétiques bio (Emma Noël) et aux produits sans gluten (L'Emile Saveurs). Implantée à Pont Saint Esprit, dans le Gard, l'entreprise emploie 47 salariés et réalise un CA de plus de 30 millions d'€. www.emilenoel.com

Contact Presse

Ludivine Di Méglio – Agence ComRP
Tel : 06.70.76.73.67- email : ldimeglio@communication-rp.com