



BIO PLANÈTE

Huilerie Moog fondée en 1984

Communiqué de presse

Juin 2019

Huiles de lin, cameline et chanvre, la nouvelle routine bien-être et 100 % française BIO PLANÈTE pour faire le plein de vitalité !

Grâce à sa large sélection de produits, BIO PLANÈTE propose à ses consommateurs une alimentation variée et équilibrée pour un mode de vie sain. Pour cet été, la marque met un coup de projecteur sur trois huiles issues de la gamme Vitalité et 100 % française : l'huile de lin, l'huile de cameline et l'huile de chanvre. Leur composition, riche en nutriments, dévoile de nombreux bienfaits pour la santé et le bien-être quotidien. A chacune ses richesses et bienfaits, offrant un parfait rapport en oméga 3 et 6, ou riche en oméga 3 et acides gras polyinsaturés, elles allient une finesse gustative avec des touches noisettées, d'asperge, d'amandes ou encore d'herbes fraîches pour agrémenter les plats chauds ou froids. Un vrai régal pour les papilles !

Huile de lin vierge, riche en oméga 3

L'huile de lin vierge 100 % France de BIO PLANÈTE est le fruit de nombreuses années de collaboration avec les producteurs pour la sélection des variétés les mieux adaptées au climat et à la transformation. La construction de cette filière est une démarche initiée par BIO PLANÈTE. Cette huile pressée à froid est dotée d'une saveur agréablement douce et légèrement noisettée. Particulièrement riche en acide alpha-linolénique, un acide gras polyinsaturé de type oméga 3 et en acide oléique de type oméga 9, l'huile de lin répond à un parfait rapport en oméga 3 et oméga 6, proche de 0. Ces acides prouvent l'efficacité de cette huile dans la prévention du risque de maladies cardiovasculaires et de maladies inflammatoires chroniques. Dotée d'une subtile note de noisette, très appréciée notamment avec du fromage blanc et des pommes de terre ou encore avec de tendres légumes.

Huile de lin vierge bio – 250 ml – PVC : 6,59 €

Disponible en magasin spécialisé bio





Huile de cameline vierge, une richesse exceptionnelle en oméga 3

La cameline, également appelée « petit lin », est une plante ancestrale qui connaît une véritable renaissance depuis quelques années en raison de sa forte teneur en acide alpha-linolénique, un acide gras polyinsaturé de type oméga 3. L'huile de cameline vierge 100 % France de BIO PLANÈTE, à la robe jaune d'or, possède un goût surprenant de légumes frais, proche de l'asperge et de l'amande. Une origine France qualifiée puisque 100 % des graines de cameline sont issues de partenaires locaux situés dans le Gers et le Tarn. Elle s'utilise à froid uniquement pour des vinaigrettes, mayonnaises ou autres. Elle saura parfaitement accompagner les salades, crudités, sauces apéritives et plats à base de fromage blanc.

Huile de cameline vierge bio – 250 ml – PVC : 6,79 €

Disponible en magasin spécialisé bio

Huile de chanvre vierge, riche en oméga 6 et 3

Le chanvre fait partie de la famille des cannabacées et est cultivé presque partout dans le monde. La France est aujourd'hui l'un des principaux pays producteurs*. Particulièrement riche en acide gras alpha-linolénique, un acide gras polyinsaturé de type oméga 3, l'huile de chanvre vierge 100 % France de BIO PLANÈTE est parmi les huiles qui comptent le moins de graisses saturées et offre le parfait équilibre pour la santé des artères et pour le niveau de cholestérol dans le sang. Cette huile remarquable, d'une couleur oscillant entre le vert et le jaune, regorge de senteur d'herbes fraîches accompagnées de son arôme qui rappelle la noisette. Elle s'associe parfaitement au miel ou à la moutarde et est même idéale pour affiner les plats chauds après cuisson.

**La culture du chanvre est strictement réglementée par la loi. La teneur en THC des variétés autorisées est inférieure à 0,3 %. Celles-ci ne sont donc pas adaptées à la production de stupéfiants.*

Huile de chanvre vierge bio – 250 ml – PVC : 11,29 €

Disponible en magasin spécialisé bio



A propos de BIO PLANÈTE:

BIO PLANÈTE, huilerie de référence en Europe, se consacre depuis plus de 30 ans à l'élaboration d'huiles fines de première pression à froid issues de matières premières qualitatives. Depuis 2017, le tourteau, matière résultant de la pression des graines fruits à coques et pépins, est transformé en farine. Une innovation singulière sur le marché bio répondant aux besoins actuels.

Open²Europe

CONTACTS PRESSE

Open2Europe – food@openzeurope.com

Camille Vincent - 01 55 02 15 06

Anne Macquet - 01 55 02 27 92