

HUILE DE TÉNÉBRION

L'huile de ténébrion est une huile d'origine animale fabriquée à partir de vers de farine (*tenebrio molitor*) pour des usages alimentaires ou cosmétiques.

DESCRIPTION

Un profil lipidique équilibré

Riche en acides gras insaturés, l'huile de ténébrion constitue une huile alimentaire facilement digestible et aux propriétés protectrices. Sa teneur en acides gras saturés lui assure une bonne conservation. Elle dispose par ailleurs d'un profil lipidique intéressant (acide oléique, palmitique et linoléique) pour des applications cosmétiques.

Une matière première naturelle, sans polluants, traçable à 100%

Fondés sur la méthode HACCP, nos protocoles d'élevage garantissent l'absence d'intrants chimiques et la traçabilité totale de l'huile. L'huile de ténébrion est ainsi fabriquée via un procédé d'extraction mécanique, à partir de vers de farines nourris exclusivement avec des aliments issus de l'agriculture biologique. Aucune trace de polluant (métaux lourds, PCB, ...) n'a été relevée lors des analyses en laboratoire.

CARACTERISTIQUES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

TENEUR EN EAU	0.8g
PROTÉINES BRUTES	0.3g
LIPIDES	99g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	27g
DONT ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	40g
DONT ACIDES GRAS POLY-INSATURÉS	32g
CENDRES BRUTES	0,2g

Composition en acides gras (%)

< C 14:0	0.3
C 14:0 ACIDE MYRISTIQUE	3.1
C 16:0 ACIDE PALMITIQUE	18.8
C 16:1 ACIDE PALMITOLÉIQUE	1.7
C 18:0 ACIDE STÉARIQUE	4.0
C 18:1 ACIDE OLÉIQUE	37
C 18:2 ACIDE LINOLÉIQUE	30.5
C 18:3 ACIDE LINOLÉNIQUE	1.4

COMMANDER

Contactez-nous au **05 35 54 69 00** ou par email (contact@entomo.farm) pour commander des quantités test (250 gr à 750 gr).