

L'huile de palme fait débat... mais en bio, ce n'est pas pareil.

L'huile de palme bio c'est :

- Sans pesticides
- Sans engrais chimiques
- Sans modifications génétiques
- Sans effet de rancissement
- Sans acides gras trans cancérigènes
- Sans hydrogénation
- Sans déforestation

QUALITÉ

Une huile **aussi stable** que l'huile d'olive en cuisson ou en friture. L'huile de palme bio n'a **pas subi de modifications génétiques** contrairement aux autres ressources végétales. L'huile de palme bio ne contient **pas de pesticides**.

CONSERVATION

L'huile de palme bio ne provoque **pas d'effet de rancissement désagréable**. L'utilisation de l'huile de palme bio permet d'**augmenter la DLC ou la DLUO d'un produit fini**.

NUTRITION

En bio, l'hydrogénation de l'huile de palme est interdite, il n'y a donc pas de production d'acides gras trans cancérigènes. La présence d'acides gras insaturés empêche le dépôt lipidique dans les vaisseaux. **Riche en antioxydants et polyphénols**.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'huile de palme bio est **cultivée sur des terrains dédiés** et maîtrisés pour une **gestion durable de l'environnement**. L'huile de palme bio **s'engage contre la déforestation** et pour la sauvegarde de la faune et de la flore.

ENVIRONNEMENT

Le rendement du palmier à huile (*Elaeis guineensis*) est très élevé, il monopolise ainsi le moins de terre pour sa culture. **L'huile palme bio interdit l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse**.