

HUILE DE CAMELINE

Ferme de St Hubert



Atouts :

Riche en oméga 3
Rapport oméga 3 sur oméga 6 optimal
Riche en vitamine E

En cuisine :

Se déguste en salade, avec des crudités... et selon vos envies sans la faire cuire.

En cosmétique :

Peu grasse et pénétrante, elle est aussi anti inflammatoire et apaisante pour les peaux sèches et irritées.

FABRICATION :

Cette huile est issue de la 1^{ère} pression à froid de la graine de cameline.
La cameline a été cultivée en association de la lentille sur notre ferme en agriculture biologique.
La cameline a servi de tuteur à la lentille grâce à la robustesse de sa tige car la lentille a une tige fine et molle.