

## 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'**hydrogénisation 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**.

# L'huile de palme fait débat... mais en bio, c'est pas pareil.

## 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**.