



HUILE VIGEAN

La maison Philippe Vigean est l'un des rares huiliers à veiller à ce que la température de l'huile au sortir de la meule ne soit pas supérieure à 40°.

En effet, même si, lors d'une extraction, huiles et graines ne sont pas chauffées volontairement, la meule en tournant et pressant de grosses quantités de graines ou d'olives peut faire monter la température du produit à plus de 60°C.

Or dès 45° les vitamines sont désorganisées et s'assimilent moins bien ; et de leur côté, les enzymes, indispensables à une bonne digestion, sont détruits. À 65°, la plupart des vitamines sont également détruites et les minéraux sont moins bien assimilés. Quant aux hormones (présentes dans tous les aliments crus, palliant ainsi les manques de sécrétion des glandes endocrines), elles disparaissent dès que le produit est chauffé.

Vigean ne presse donc que de petites quantités à la fois et contrôle la température à ce stade du procédé de fabrication.

L'huile végétale de première pression à froid obtenue est un produit fragile sensible à l'air à la lumière et à la chaleur. Il est donc conseillé, afin de préserver au maximum les propriétés des huiles Vigean, de les conserver au réfrigérateur une fois la bouteille ouverte.

**LE BIO ACCESSIBLE À TOUS :
UNE NÉCESSITÉ**