

# L'huile de lin suisse Biofarm

- Fraîchement pressée, l'huile de lin a une saveur douce, allant de notes de pain et de noisette à une légère amertume, selon les conditions de culture et la région d'où les graines sont issues.
- L'huile de lin est une huile très particulière, sa teneur en acides gras oméga 3 est très élevée, supérieure à 50 %! Les acides gras oméga 3 sont importants pour notre santé, en particulier pour notre système nerveux, mais aussi pour la peau et le cerveau et bien d'autres choses encore.
- En raison de sa teneur élevée en acides gras oméga 3, elle peut devenir rapidement amère si elle est exposée à l'air ou si elle est conservée dans un endroit chaud. L'exposition à la chaleur fait en sorte que le goût amer s'accroît de jour en jour.
- Notre huile de lin suisse est pressée chaque mois en petits lots. Il est donc préférable de n'acheter que de petites bouteilles, mais plus souvent.
- **Conserver impérativement l'huile de lin au réfrigérateur et la consommer rapidement après ouverture.**
- Utiliser l'huile de lin dans la cuisine froide et non pour la cuisson.

**Veillez la conserver au frais!**

