

## Noix de Pécan



Allergène

Etiquetage  
Obligatoire

**Synonymes :**  
*Carya illinoensis*

**Famille botanique :**  
Juglandaceae

**Production :**  
Etats-Unis, Mexique

**Utilisation**

Nature ou sous forme d'huile

La noix de Pécan peut être consommée :

1. Sous forme native
  - Graines apéritives
  - Mélanges apéritifs
2. Sous forme d'huile de noix de Pécan
3. Dans des préparations culinaires artisanales ou d'origine industrielle
  - Mélanges de graines apéritives
  - Chocolats
  - Desserts ( tartes, cookies, brownies, glaces...)

**Observations**

La noix de Pécan peut être responsable de réactions parfois sévères chez les personnes qui y sont allergiques. Sa consommation doit alors être évitée. L'éviction de l'arachide et des autres fruits à coque est à considérer au cas par cas sur avis médical.

La noix de Pécan est un des fruits secs les plus caloriques (72% de lipides).