

Noix du Brésil



Allergène

Etiquetage
Obligatoire

Synonymes :
Bertholletia excelsa

Famille botanique :
Lecythidaceae

Production :
Amérique du Sud (Brésil, Pérou,
Bolivie)

Utilisation

Nature ou sous forme d'huile

La noix du Brésil peut être consommée :

- telle quelle en graine apéritive
- dans des mélanges apéritifs
- dans des desserts (crèmes glacées)
- sous forme d'huile

Observations

La noix du Brésil peut être responsable de réactions parfois sévères chez les personnes qui y sont allergiques. Sa consommation doit alors être évitée, et l'éviction de l'arachide et des autres fruits à coque est à considérer au cas par cas sur avis médical en raison de possibilité d'allergies croisées.

Noix riche en sélénium ; Huile riche en oméga 3 et oméga 6

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant un éventuel régime d'éviction nécessite un avis médical.

Janvier 2010
Copyright © Eassafe