



by Wilderness Family Naturals

RED PALM OIL / HUILE DE PALME ROUGE



RED PALM OIL HUILE DE PALME ROUGE

414mL (14 FL OZ)

Ingredients: Fair trade organic unrefined red palm fruit oil.

Ingrédients: Huile de fruit de palmerouge biologique, non raffinée.



Nutrition Facts Valeur Nutritive

Serving Size 1 Tbsp. (15mL) / Par 1 À soupe. (15mL)
Servings Per Container About 28 / Portions par contenant environ 28

Amount Per Serving / Teneur par portion	
Calories / Calories 130	
Calories from Fat / Calories des lipides 126	
% Daily Value* / % valeur quotidienne*	
Fat / Lipides 14g	22%
Saturated / Saturés 6g	32%
Polyunsaturated / Polyinsaturé 1.5g	
Monounsaturated / Monoinsaturé 6g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	0%
Carbohydrates / Glucides 0g	0%
Fiber / Fibres 0g	0%
Sugars / Sucres 0g	
Protein / Protéines 0g	
Vitamin A / Vitamine A	80%
Vitamin C / Vitamine C	10%

Not a significant source of trans fat, sodium, calcium, iron.
Source négligable de gras trans, sodium, calcium, fer.

*Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000 calorie diet. Pourcentage de valeur quotidienne est basé sur une diète de 2,000 calories.

FEATURES:

- Wildly Organic Natural Red Palm Oil is Certified Organic and certified with the Palm Done Right seal.
- It is a mild, vitamin A rich culinary oil that is minimally processed with a deep red natural color.
- Perfect for baking, sautéing, making soups, sauces, and spreads.
- One of the richest natural sources of the antioxidant beta-carotene (vitamin A) and a good source of tocopherols and tocotrienols (vitamin E).
- Minimally processed to keep its valuable nutrients intact.
- The palm we source is grown by farmers whose organic family farms have been in existence for many years and where no rainforest is cut down.
- We partner with Natural Habitats to support biodiversity conservation and community livelihoods.

CARACTÉRISTIQUES:

- L'Huile de palme rouge naturelle de Wildly Organic détient les sceaux Certified Organic et Palm Done Right.
- C'est une huile de cuisson délicate et riche en vitamine A, peu transformée avec une couleur naturelle rouge foncé.
- Elle est idéale pour la cuisson au four, pour faire sauter et pour préparer les soupes, les sauces et les pâtes à tartiner.
- Une des sources naturelles les plus riches de l'antioxydant bêta-carotène (vitamine A) et une excellente source de tocophérols et de tocotriénols (vitamine E).
- Traitée minimalement afin de préserver l'intégrité de ses précieux nutriments.
- L'huile de palme que nous achetons est produite par des fermiers dont les fermes familiales biologiques existent depuis de nombreuses années et pour lesquelles aucune parcelle de forêt tropicale n'est abattue.
- Nous collaborons avec Natural Habitats pour soutenir la préservation de la biodiversité et les moyens de subsistance des collectivités.