



Désignation	ml	Prix TVAC	Commentaire	Alimentaire/C osmétique	Frigo obligatoire/c onseillé
ABRICOT	100	17,5	Méthode oméga safe	C	FC
	250	35,5			
AMANDE	250	26,5		A/C	FC
AVOCAT	250	23,5		A/C	
BOURRACHE	100	24,5	Oméga safe	A/C	FO
	250	44,5			
CACAO	500	24,5		A/C	
COCO	500	17		A/C	
COLZA	750	13	Oméga 3 : 9%	A	FC
	5L	65,5			
COURGE	250	17,5		A	FC
	500	30,5			
COURGE (pépin grillé)	250	17,5	pépins finement grillés, origine Autriche Styrie	A	FC
	500	30,5			
GERME DE BLE	250	15		A	FC
GHEE	500	20,5	beurre clarifié, convient pour la cuisson	A/C	
JOJOBA	100	22	Presse à froid, particulièrement rare pour une huile de jojoba	C	
	250	39			
	1L	108,5			
LIN	250	13,5	Oméga 3 : 55%	A/C	FO
NIGELLE	250	27,5		A/C	FC
	1L	90			
NOIX	250	18	Oméga 3 : 12%	A	FO
	500	30,5			
OLISOL	750	13	Pour cuisson et friture: point de rupture 220°C (80% tournesol désodorisée, 20% olive)	A	
	5L	63,5			
OLIVE	750	18	Récolte de l'année, 100% koroneiki, orginie Crète, goût fruité vert	A/C	
	5L	101,5			
ONAGRE	100	17,5	Oméga safe	A/C	FO
	250	31			
ROSE MUSQUEE	50	17,5	Oméga safe	C	FO
SESAME	750	17,5		A/C	
	5L	101,5			
SESAME (graines grillées)	250	11,5	Graines finement grillées	A	
	500	19,5			
<b>Huiles de massages ayurvédiques : macérations de plantes, sans huiles essentielles sur une base d'huile de sésame et de coco, différemment dosées selon les dosha</b>					
VATA	250	26	gingembre, lavande, millepertuis, basilic, citron	C	
PITTA	250	26	camomille, sauge, fenouil, rose	C	
KAPHA	250	26	romarin, basilic et fleur de tilleul	C	
TRIDOSHA	250	26	Toutes les plantes précédemment citées	C	