

Noisette



Allergène

Étiquetage
Obligatoire

Synonymes :
Corylus avellana

Famille botanique :
Bétulacées

Production :
Turquie, Etats-Unis, Italie, Espagne, Géorgie

Utilisation

Alimentaire, telle quelle, en poudre, en copeaux ou sous forme d'huile

La noisette peut être consommée :

- en graines apéritives
- dans des mélanges apéritifs (risque de contamination)
- dans des chocolats, friandises
- en pâte à tartiner en association avec du cacao
- dans de nombreux desserts (gâteaux,, biscuits, décors de glaces...)
- sous forme d'huile de noisette

Observations

La noisette peut être responsable d'allergie alimentaire, parfois dans le cadre d'une réaction croisée avec les pollens de bétulacées (bouleau, aulne, charme, noisetier) mais aussi indépendamment d'une autre allergie ; sa consommation doit alors être évitée.

Des réactions croisées avec l'arachide et d'autres fruits à coque sont possibles et l'éviction de ces derniers est à considérer au cas par cas sur avis médical.

Propriétés nutritives

Riche en fibres, vitamine E, oméga 9
646 Kcal/100g

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.

Septembre 2009
Copyright © Eassafe