

Noix de Pécan



Allergène

Étiquetage
Obligatoire

Synonymes :
Carya illinoensis

Famille botanique :
Juglandaceae

Production :
États-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).