

Sésame



Allergène

Etiquetage
Obligatoire

Synonymes :
Sesame indicum
Sesame orientale

Famille botanique :
Pédialacées
(Turbiflorées)

Production :
Zones tropicales, zones tempérées chaudes

Utilisation

Alimentaire, nature ou sous forme d'huile, mais aussi cosmétique

Le sésame, fréquemment utilisé dans l'alimentation africaine et asiatique, est également présent dans de nombreux autres aliments :

- Pains au sésame (hamburger, pains spéciaux...)
- Biscottes, pain grillé
- Biscuits apéritifs
- Biscuits secs
- Barres de céréales, friandises, pâte Halva
- Glaces (cônes, esquimaux avec enrobage type noisette)
- Sauces tomates industrielles

Observations

Le sésame est un allergène puissant potentiellement responsable de réactions sévères chez les personnes sensibilisées. Sa consommation, ainsi que celle de l'huile de sésame, doit alors être évitée.

Une attention particulière est requise lors de repas dans fast-food et ou les restaurants exotiques.

Certains cosmétiques contenant de l'huile de sésame doivent également être évités en cas d'allergie.