FICHE INGRÉDIENT

Pignon de pin

Allergène

Généralités

Utilisation: nature , sous forme d'huile ou dans des sauces au Pesto industrielles

Utilisation

Les pignons de pin sont utilisés :

- en apéritif
- en terrine ou en tagine pour parfumer de nombreux plats (volailles, viandes et poissons),
- dans des recettes à base de légumes,
- dans des salades ou en dessert : salades de fruits, pâtisseries (pilés avec du miel).

Le pignon de pin se retrouve dans de nombreuses recettes méditerranéennes. En Syrie et en Tunisie, il est courant d'en mettre dans le thé à la menthe.
C'est le principal ingrédient de la sauce au Pesto (pignons de pin, basilic, huile d'olive, ail, parmesan...)

Observations

Le pignon de pin peut être responsable de réactions parfois sévères chez les personnes qui y sont allergiques. Sa consommation doit alors être évitée.
Le pignon de pin n'est pas considéré comme un fruit à coque. C'est une graine oléagineuse provenant du pin Parasol. Sa déclaration sur l'étiquetage n'est pas obligatoire.

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 une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe