

## Graine de Tournesol Biologique



La graine de tournesol est le fruit du tournesol (*Helianthus annuus*). Le terme "graine de tournesol" est en fait un terme impropre lorsqu'il est appliqué à la graine dans son péricarpe (coque). Botaniquement parlant, c'est une cypselle. Une fois décortiqué, le reste comestible est appelé noyau ou cœur de tournesol. Il existe trois types de graines de tournesol couramment utilisées : linoléique (la plus courante), riche en oléique et NuSun. Chaque variété a ses propres niveaux uniques de graisses monoinsaturées, saturées et polyinsaturées. Les informations contenues dans cet article se réfèrent principalement à la variété linoléique. À des fins commerciales, les graines de tournesol sont généralement classées selon le motif de leur enveloppe. Si l'enveloppe est noire, les graines sont appelées graines de tournesol à huile noire. Les cultures peuvent être appelées cultures de tournesol oléagineux. Ces graines sont généralement pressées pour extraire leur huile. Les graines de tournesol striées sont principalement utilisées pour l'alimentation ; par conséquent, elles peuvent être appelées

graines de tournesol de confiserie. Lorsque les graines en coque sont traitées, elles sont d'abord séchées. Ensuite, ils peuvent également être rôtis ou saupoudrés de sel ou de farine pour la préservation de la saveur. Le décorticage est généralement effectué en cassant la coque avec les dents et en la recrachant tout en gardant le noyau dans la bouche et en le mangeant. Les graines de tournesol vendues au sac sont soit consommées «nature» (salées uniquement) ou avec une variété d'arômes ajoutés par le fabricant, y compris barbecue, cornichon, sauce piquante, bacon, ranch et fromage nacho ainsi que d'autres. Les graines de tournesol en coque sont particulièrement populaires dans les pays méditerranéens et asiatiques où elles peuvent être achetées fraîchement torréfiées et constituent un aliment courant, tandis que dans de nombreux pays, elles peuvent être achetées fraîchement emballées dans diverses saveurs torréfiées. Aux États-Unis, ils sont couramment consommés par les joueurs de baseball comme alternative au tabac à chiquer.

## Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Graine de Tournesol Biologique](#)