



Crando^{Or}TM
PLANTEFA

**HUILE DE PÉPINS
DE CANNEBERGE**

recyclés de qualité
supérieure

Fruitd^{Or}^{IC}



Les super-pouvoirs de l'huile de pépins de canneberge



Profil unique d'oméga-3, 6 et 9 d'origine végétale

Par rapport à d'autres huiles, l'huile de pépins de canneberge présente une teneur plus élevée en acides gras essentiels, notamment en acide alpha-linolénique polyinsaturé (oméga-3) et en acide linoléique (oméga-6). Ces acides gras sont essentiels, car ils ne sont pas produits directement par l'organisme. Ils jouent un rôle clé dans la structure cellulaire, l'expression des gènes, la vision, le système nerveux, la santé de la peau, le bien-être cardiovasculaire et diverses autres fonctions biologiques. En outre, cette huile contient une quantité importante d'acide oléique (oméga-9), qui est également bénéfique pour la santé humaine. L'huile de pépins de canneberge contient environ 30 à 35 % d'acide alpha-linolénique (oméga-3), 35 à 40 % d'acide linoléique (oméga-6) et 20 à 25 % d'acide oléique (oméga-9). Ce rapport 1:1:1 des oméga est caractéristique de cette huile et en fait une source exceptionnelle d'acides gras.

Acide gras	Huile de pépins de canneberge	Huile de pépins de cassis	Huile de pépins de fraise
Acide alpha-linolénique (18:3 n-3, oméga-3)	31,39	15,02	29,76
Acide linoléique (18:2 n-6c, oméga-6)	36,59	48,07	44,01
Acide oléique (18:1 n-9c, oméga-9)	23,99	16,09	17,26

Source: Górska, A., Piasecka, I., Wirkowska-Wojdyła, M., Bryś, J., Kienc, K., Brzezińska, R., & Ostrowska-Ligeza, E. (2023). Berry Seeds—A By-Product of the Fruit Industry as a Source of Oils with Beneficial Nutritional Characteristics. *Applied Sciences*, 13(8), 5114.

Pour les végétaliens, il est important de maintenir un rapport optimal n-6/n-3 d'environ 4:1 et de veiller à ce que l'apport alimentaire total reste inférieur à 10:1 entre l'acide alpha-linolénique (oméga-6) et l'acide linoléique (oméga-3). Bien que les sources végétaliennes d'oméga soient rares, l'huile de pépins de canneberge se distingue par sa concentration plus élevée en oméga que les autres sources d'oméga d'origine végétale.



Extraction à froid et esters glycidyliques d'acides gras

L'huile de pépins de canneberge de Fruit d'Or est une huile extraite à froid, un procédé qui préserve la qualité de l'huile et évite la formation de contaminants nocifs associés à l'extraction à chaud. En effet, Fruit d'Or confirme que son huile de canneberge ne présente pas de risque de contenir des esters glycidyliques d'acides gras (GE), grâce aux méthodes spécifiques utilisées lors de l'extraction. Les GE se forment lorsque les huiles alimentaires sont exposées à des températures élevées (environ 200 °C ou plus) lors des processus de raffinage. Comme l'huile de canneberge de Fruit d'Or n'est pas soumise à de telles conditions, il n'y a pas de risque de formation de glycidol.



Huile recyclée et durable

L'huile de pépins de canneberge de Fruit d'Or provient d'un procédé de valorisation qui optimise l'utilisation de chaque partie du fruit. Les pépins de canneberge issues d'autres produits Fruit d'Or sont récupérées, puis pressées à froid afin d'en extraire toute la richesse. Rien n'est perdu de ce cadeau de la nature !



Nous prenons
un soin jaloux de
nos fruits. Du champ
jusqu'au produit fini.



Découvrez l'origine
de notre agriculture
biologique





La canneberge à son meilleur

Crand'Or™ est à la fine pointe de la culture biologique de la canneberge et offre une gamme complète d'ingrédients nutraceutiques. Grâce à des techniques de transformation avancées, nous veillons à ce que toutes les facettes des bienfaits naturels de la canneberge soient optimisées au maximum.

Crand'Or™ PlantEFA est une huile biologique de première qualité conçue à partir de pépins de canneberges recyclés*

Du champ au produit fini, notre intégration verticale et notre processus d'EXTRACTION À FROID permettent de produire une huile au profil d'acides gras UNIQUE. Fraîche et délicatement aromatique, elle capture l'essence du fruit.

*(Vaccinium macrocarpon)

Crand'Or™ PlantEFA, du champ au produit fini

- 1 Nos canneberges biologiques sont cultivées dans des champs canadiens, idéaux pour leur sol et leur climat froid.
- 2 Une congélation rapide permet de conserver efficacement leur essence naturelle.
- 3 Les pépins recyclés issus de fruits déshydratés sont soigneusement séparés et amenés au taux d'humidité idéal pour l'extraction d'une huile de première qualité.
- 4 Grâce à une pression à froid sans solvant, nous extrayons une huile vierge pure à partir de ces pépins.
- 5 Cette huile est ensuite emballée, sans additifs, ce qui garantit une pureté absolue.

Quatre raisons de choisir CrandOr[™]

PLANTEFA



Extrait de pépins de canneberge recyclés

Fabriqué avec soin et dans le respect du développement durable. Notre engagement en faveur de la responsabilité environnementale transparaît dans chaque goutte. Exploitant le potentiel des ressources valorisées, nous avons transformé en une huile précieuse les pépins de canneberge retirés lors de la production de fruits déshydratés et de jus. Ce processus innovant garantit qu'aucune partie de la canneberge n'est gaspillée tout en reflétant notre engagement à produire en harmonie avec la nature.



Composants actifs garantis – Acides gras essentiels

Notre produit atteint un équilibre délicat dans sa composition en acides gras essentiels. Pour 100 g, nous garantissons 25-30 g d'acide linoléique (oméga-3), 30-40 g d'acide linoléique (oméga-6) et 15-25 g d'acide oléique (oméga-9).



Étiquette épurée, naturel et biologique

En tant que pionniers de la culture et de la transformation des canneberges biologiques, nous respectons les normes et certifications les plus strictes en matière de sécurité biologique et alimentaire. Notre huile pure, extraite de pépins sans OGM par un procédé à froid sans produits chimiques, préserve parfaitement les nutriments. Des tests de sécurité rigoureux assurent la conformité, garantissant la pureté par une vérification des pesticides et des métaux lourds. C'est l'assurance d'une qualité authentique.



Nourris par la nature dans nos champs

Grâce à notre intégration verticale, nos petits fruits sont toujours à notre portée. Nos produits sont cultivés principalement dans nos propres champs, où le climat froid et le sol acide sont idéaux pour la culture de la canneberge. Nous contrôlons rigoureusement chaque étape du processus de production et comptons chaque moment entre la récolte et la congélation afin de préserver les propriétés naturelles de tous nos produits.

Biologique et conventionnel

Provenance des petits fruits
Régions nordiques du Canada

Saveur

Notes florales avec une saveur de beurre. Frais et délicatement aromatique.

Couleur

Jaune clair à vert clair

Certifications



Formules proposées

- Mélange Oméga végétalien : Cran d'Or™ PlantEFA + Algues
- Mélange antioxydant : Cran d'Or™ PlantEFA+ Huile de cassis

Améliorer son bien-être avec nos solutions efficaces

DES APPLICATIONS POLYVALENTES



Gélules



Aliments



Cosmétiques

Références

Górska, A., Piasecka, I., Wirkowska-Wojdyła, M., Bryś, J., Kienc, K., Brzezińska, R., & Ostrowska-Ligęza, E. (2023). Berry Seeds—A By-Product of the Fruit Industry as a Source of Oils with Beneficial Nutritional Characteristics. *Applied Sciences*, 13(8), 5114.

Górska, A., Piasecka, I., Kienc, K., Ostrowska-Ligęza, E., Wirkowska-Wojdyła, M., & Bryś, J. (2022, September). Quality Assessment of Black Currant, Strawberry and Cranberry Seeds' Lipid Fraction. *In Biology and Life Sciences Forum (Vol. 18, No. 1, p. 31)*. MDPI.

Ramadan, M. F. (Ed.). (2019). *Fruit oils: chemistry and functionality* (p. 911). Switzerland: Springer.

Burns-Whitmore, B., Froyen, E., Heskey, C., Parker, T., & San Pablo, G. (2019). Alpha-linolenic and linoleic fatty acids in the vegan diet: do they require dietary reference intake/adequate intake special consideration?. *Nutrients*, 11(10), 2365.

Yu, L. L., Zhou, K. K., & Parry, J. (2005). Antioxidant properties of cold-pressed black caraway, carrot, cranberry, and hemp seed oils. *Food chemistry*, 91(4), 723–729.

Parker, T. D., Adams, D. A., Zhou, K., Harris, M., & Yu, L. (2003). Fatty acid composition and oxidative stability of coldpressed edible seed oils. *Journal of food science*, 68(4), 1240–1243.

Mention légale: Ces produits ne sont pas destinés à diagnostiquer, à traiter, à guérir ou à prévenir une maladie, quelle qu'elle soit. Veuillez noter que l'activité physiologique décrite dans le présent document est étayée par les études citées en référence. Il incombe aux distributeurs de produits finis contenant ces ingrédients de déterminer si les allégations faites pour ces produits sont légales et conformes aux lois du pays dans lequel les produits seront commercialisés.



Enracinés dans la pureté

Les consommateurs recherchent des ingrédients purs et sains. Chef de file reconnu, Fruit d'Or est un expert de la culture et de la transformation des meilleurs canneberges et bleuets sauvages sur le marché. Notre conviction profondément ancrée dans la production durable et verticalement intégrée nous pousse à exercer un contrôle méticuleux à chaque étape — des semences aux récoltes, à l'emballage et au transport des produits — afin de garantir que nous ne fournissons que ce qu'il y a de mieux. Faites l'expérience de l'authenticité, de la qualité, de la fiabilité et de l'efficacité prouvées de Fruit d'Or – depuis nos champs jusqu'à vos soins de santé naturels.

nutra.fruitdor.ca
info@fruitdor.com
819 385-1126

FruitdOr

05.2026