

L'HUILE DE TOURNESOL À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE

Selon les fabricants alimentaires

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique s'impose aujourd'hui comme l'un des choix préférés des innovateurs alimentaires qui sont résolus à confectionner des collations saines et fonctionnelles. Connue pour son goût subtil, sa teneur élevée en vitamine E, sa qualification sans OGM et sa faible teneur en acides gras saturés, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est un ingrédient polyvalent et sain.

La plupart des Canadiens considèrent l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique comme une huile santé, ce qui suscite un intérêt croissant pour l'achat de produits à base d'huile de tournesol, notamment au Québec et en Colombie-Britannique. Environ 70 % des Canadiens (69 %) privilégient l'achat de produits alimentaires faits avec de l'huile de tournesol, car c'est une huile sans OGM.¹

Voici quelques témoignages de fabricants alimentaires qui ont réussi à incorporer l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique dans leurs nouvelles collations et qui font l'éloge de ses nombreux bienfaits et de son rôle dans la création de produits de qualité supérieure.

REMIX SNACKS

Remix Snacks est une entreprise au féminin fondée par deux diététistes voulant réduire le gaspillage alimentaire en créant d'excellentes collations nutritives à base de haricots pour tout un chacun. **Isabelle Lam**, cofondatrice de Remix Snacks, dévoile comment elles ont utilisé l'huile de tournesol dans l'assaisonnement de leurs **Beanies Chedd'r végétaliens**. L'huile de tournesol offre une certaine richesse et une sensation en bouche qui imitent le gras laitier du cheddar de ferme, ce qui permet de conserver l'approche végétalienne sans produit laitier conforme à leurs valeurs et aux préférences des consommateurs. Contrairement aux autres huiles, l'huile de tournesol a un goût subtil, c'est pour cette raison qu'elle a été choisie pour l'assaisonnement de leurs produits.

BERT'S FOODS

C'est en 2019 que Bert's Foods a introduit sur le marché **Oh My Okra**, une collation végétalienne croustillante à base de gombos entiers, un légume aux multiples bienfaits pour la santé et typique de la cuisine asiatique et caribéenne. **David Spadafora**, PDG de Bert's Foods, exprime sa fierté d'avoir incorporé l'huile de tournesol de première qualité dans la liste d'ingrédients de leurs « Oh My Okra ». La saveur neutre de l'huile de tournesol permet au gombo de se distinguer avec éclat et de délicieusement éveiller le sens gustatif, ce qui correspond à notre mission d'offrir des choix de collations santé pour les consommateurs.

OJAS VEGAN

Vouée à la fabrication de produits à base de végétaux comprenant des ingrédients qui ont été vérifiés par le Projet sans OGM, l'entreprise Ojas Vegan place l'huile de tournesol au cœur de leurs collations Quinoa Pops pour des raisons de bienfaits et de fonctionnalité. **Sukh Sandhar**, fondateur d'Ojas Vegan, remarque que le goût neutre de l'huile de tournesol permet au quinoa de tenir la vedette et de rehausser le goût et la texture tout en rallongeant la durée de conservation de leurs pratiques collations **Quinoa Pops**. Les bienfaits pour la santé du cœur de l'huile de tournesol correspondent tout à fait à leur engagement de nourrir et combler leurs estimés clients.