



Arachideolie Huile d'Arachide Groundnut Oil



1L
VP212



3L
VP486



5L
VP009



15L
VP006



25L
VP007

De **arachideplant** behoort net als soja tot de peulvruchten en is ondanks de benaming geen noot. Na de bevruchting van haar bloemen, boort de plant zich zo'n 5 tot 8cm in de grond waar de peulen beginnen rijpen. Hier komt de benaming "aardnoten" vandaan. Ook pindanoten is een veelgebruikte naam. Uit de vruchten kan zo'n 40-50% olie worden geperst. **Arachideolie heeft een gemiddelde mate van polyonverzadigde vetzuren.** Deze olie is uitermate hittebestendig in vergelijking met andere plantaardige oliën en wordt daarom vaak als frituurolie gebruikt.

L'**arachide** est comme le soja une plante. Après la fécondation des fleurs, la plante pousse d'environ 5 à 8cm dans le sol où les gousses commencent à mûrir. D'où vient le nom "pois de terre". Les fruits pressés contiennent environ 40-50% d'huile. **L'huile d'arachide a une teneur modérée en acides gras poly-insaturés.** Elle est couramment utilisée comme l'huile de friture.

The **peanut** plant is just like soyabean a legume, and despite its name not within the nut category. After fertilization of its flowers, the plant turns and faces the ground to bury itself about 5 to 8cm where the seeds begin to ripen. Therefore a peanut is also known as a "groundnut". The fruits can be pressed and contain about 40 to 50% oil. **Groundnut oil has a moderate content of polyunsaturated fatty acids.** It has a good heat stability and is a popular frying oil.