



# Oléo-Sine

ZAE Domaine des 3 fontaines  
34230 Le Pouget

## Fiche technique feuilles de moringa Bio

Octobre 2019 – FR BIO 01

**Utilisation :** alimentaire

**Nom botanique :** Moringa Oleifera

**Nom vernaculaire :** nébédaye, arbre de vie

**Famille botanique :** Moringaceae

**Pays d'origine :** Sénégal

**Culture :** (sauvage / plantation) agriculture biologique

**Organe utilisé :** feuilles

**Procédé d'obtention :** séchage

**Qualité :** pure, naturelle, sans aucun additif.

**Condition de conservation :** stocker à l'abri de la lumière, de l'humidité et de l'air.

**Durée de conservation :** 30 mois après la récolte

### Caractéristiques organoleptiques

**Aspect :** feuilles séchées

**Couleur :** verte

**Odeur :** caractéristique

**Goût :** caractéristique

### Caractéristiques chimiques – nutritionnelles pour 100g

**Matière sèche :** 90-95%

**Humidité :** < 7%

**Protéines :** 20 - 26 g

**Minéraux totaux :** 8 - 11 g

Calcium (Ca) : 1600 - 2200 mg

Potassium (K) : 800 - 1800 mg

Magnésium (Mg) : 350 - 500 mg

Phosphore (P) : 200 - 600 mg

Fer (Fe) : 18 - 28 mg

Manganèse (Mn) : 5 - 9 mg

Zinc (Zn) : 1,5 - 3 mg

Cuivre (Cu) : 0,7 - 1,1 mg

**Vitamines :** C : 15 - 100 mg ; A (β-carotène) : 4000 - 8000 µg eq. rétinol ; E (α-tocophérol) : 80 - 150 mg

### Fonctions

Très riche en nutriments, les feuilles de Moringa peuvent être utilisées en infusion ou comme complément alimentaire en agrémentant des plats préparés (salades, soupes...).