

# NOS HUILES BIOLOGIQUES

## Huiles

## Utilisations

## Conseils Gourmands

Huiles	Assaisonnement	Cuisson légère	Cuisson poêle	Pâtisserie	Friture	Beauté & Santé
<b>ARACHIDE</b>						
<b>AMANDE DOUCE</b>						
<b>ARGANE</b>						
<b>CAMELINE</b>						
<b>CARTHAME</b>						
<b>CHANVRE</b>						
<b>COLZA</b>						
<b>NOISETTES</b>						
<b>NOIX</b>						
<b>OLIVE</b>						
<b>ONAGRE</b>						
<b>PALME</b>						
<b>PÉPINS DE COURGE</b>						
<b>SÉSAME</b>						
<b>SOJA</b>						
<b>TOURNESOL</b>						

Idéale pour les préparations au wok, elle donne une saveur particulière aux viandes, poissons et pommes sautées.

Goût très doux, agréable avec les salades, les poissons, les légumes, mais aussi la pâtisserie.

Pour parfumer les tagines, couscous...

Utilisée pour assaisonner les salades, elle est aussi consommée en complément alimentaire.

Plus douce que l'huile de tournesol, elle parfume les veloutés de légumes, les crudités et les légumes vapeurs.

Goût puissant qui peut être atténué en la coupant avec une huile plus douce et plus courante.

Goût soutenu s'harmonisant parfaitement avec des salades de choux ou de pommes de terre.

Mariée à un vinaigre doux, elle enchante les salades.

L'huile des salades raffinées par excellence. Parfume les légumes vapeurs et même les crêpes !

Participe à la typicité des plats méridionaux (ratatouille, tapenade, marinades...). Peut être intégrer dans les gâteaux !

A intégrer dans la préparation d'assaisonnements.

Parfaite pour les fritures de poisson ou la confection de beignets.

Avec des crudités ou des légumes chauds. À mélanger à de la crème de soja ou à un yaourt pour réaliser une sauce à salade !

Idéale sur les spécialités asiatiques.

Donne une note corsée aux salades de pâtes et de haricots. À mélanger à de l'huile de carthame pour l'adoucir.

Idéale pour monter un mayonnaise ou pour cuire à l'étouffée.



ASSAISONNEMENT



CUISSON POÊLE



FRITURE



CUISSON LÉGÈRE



PÂTISSERIE



BEAUTÉ & SANTÉ

