

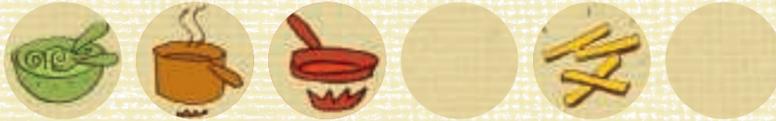
NOS HUILES BIOLOGIQUES

Huiles

Utilisations

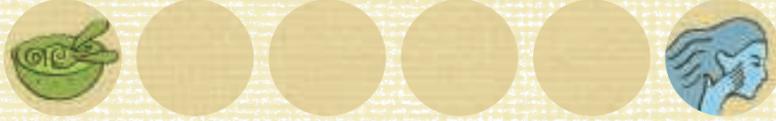
Conseils Gourmands

ARACHIDE



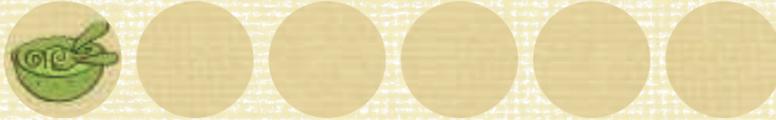
Idéale pour les préparations au wok, elle donne une saveur particulière aux viandes, poissons et pommes sautées.

ARGAN



Pour parfumer les tagines, couscous...

CAMELINE



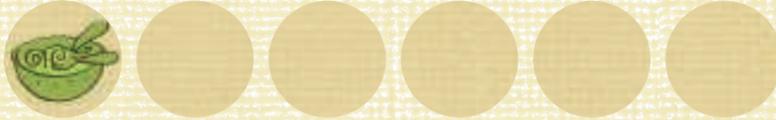
Utilisée pour assaisonner les salades, elle est aussi consommée en complément alimentaire.

CARTHAME



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

CHANVRE



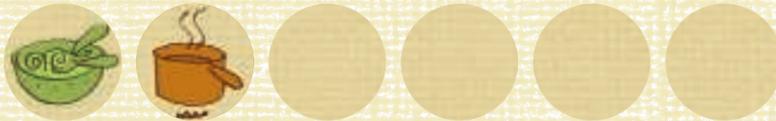
Goût puissant qui peut être atténué en la coupant avec une huile plus douce et plus courante.

COCO



Pour les recettes exotiques type colombo, curry... A la place du beurre dans les desserts aux fruits.

COLZA



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

NOISETTES



Mariée à un vinaigre doux, elle enchante les salades.

NOIX



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

OLIVE



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

PALME



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

PÉPINS DE COURGE



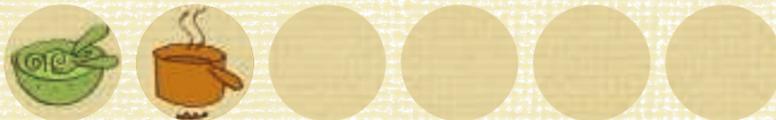
Avec des crudités ou des légumes chauds. À mélanger à de la crème de soja ou à un yaourt pour réaliser une sauce à salade !

SÉSAME



Idéale sur les spécialités asiatiques.

SOJA



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

TOURNESOL



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



ASSAISONNEMENT



CUISSON POÊLE



Friture



CUISSON LÉGÈRE



PÂTISSERIE



BEAUTÉ & SANTÉ