

Du nouveau dans les huiles

Emile Noël : sous le soleil de Provence...

Colza ou Sésame ? Toutes deux issues de l'agriculture biologique, ces précieuses huiles sont non seulement d'une incomparable qualité mais assurément bienfaisantes

L'huile vierge de colza biologique Emile Noël l'atout bien-être, l'atout gourmand contient des omégas 3 et 6, acides gras dits essentiels Elle sera une précieuse alliée pour la cuisine, idéale pour relever salades et crudités, excellente pour les mannares les vinaigrettes

L'huile de sésame du Maître-moulinier ouvre les portes de la gourmandise !

Une très grande huile, elle révèle beaucoup de caractère, de corps, elle est chamue et charpentée Elle se prête admirablement à la cuisine asiatique, sublimerà tous vos assaisonnements, viandes et légumes grillés
Conditionnement : bouteille de 1 litre

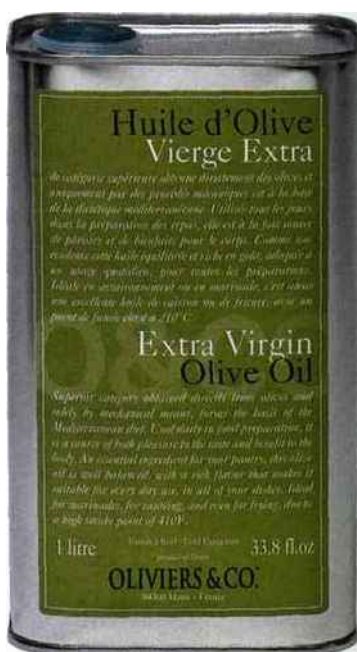


Puget : parfums et saveurs de la Méditerranée

Puget Basilic, un mariage gourmand entre le fruité de l'olive et la fraîcheur végétale de l'extrait naturel de basilic. Quelques gouttes réveilleront pâtes, crudités, grillades ou tomates agrémentées d'une tranche de mozzarella, parfumerà à souhait courgettes, aubergines ou poivrons délicatement grillés, relèvera salades, gaspachos, carpaccios, ou brochettes de volaille
Conditionnement : bouteille de 50 cl

Oliviers & Co : une grande huile d'olive de tous les jours

« Reserva de Guadalupe », grand cru espagnol de caractère, est une huile d'olive de première classe suave et crémeuse qui confère en bouche légèreté et velouté. Au nez, elle exhale de précieuses notes de fruits de la passion, peau de pamplemousse citron cuit, mangue, essence de mandarine, des senteurs d'agrumes subtiles qui invitent au voyage et à la création culinaire. Quelques gouttes suffisent pour magnifier toutes les recettes d'inspiration méditerranéennes ou subtilement exotiques : poulet au citron, sorbet aux agrumes, ventrèche de thon au vinaigre de xérès, tapas andalous.



Parfum des Oliviers : partage et confidences d'usage...

Gérard Boyer, grand Chef étoilé, souhaite partager avec tous les gourmands ses secrets d'assaisonnement et de cuisson pour chaque recette du quotidien. Les méthodes de cuisson évoluent selon le produit à mettre en valeur, les méthodes de cuisson changent, les condiments et les assaisonnements aussi. Gérard Boyer a donc créé les premières huiles d'usage. Les Secrets. Des huiles adaptées aux produits que l'on souhaite cuisiner pour des accords à la fois simples et inhabituels. Une gamme de 4 huiles : poissons, salades, viandes & volailles, pâtes. Des assemblages entre les huiles d'olive et les huiles de pépin de raisin, de courge, de colza et de pistache.
Conditionnement : bouteille de 50 cl

