



DEPUIS 1857

Huile de noix

Huile de noisettes

Fabrication traditionnelle
et artisanale en Périgord

VALEURS NUTRITIONNELLES

L'huile de noix

Elle est naturellement riche en acides gras poly-insaturés :
Oméga 6 (environ 60 %)
et Oméga 3 (environ 12 %).

L'huile de noisettes

Elle est naturellement riche en Vitamine E.
Composée à 80 % d'acide oléique,
c'est un concentré d'Oméga 9.

CONSEILS D'UTILISATION

Nos huiles de noix et de noisettes s'utilisent pour l'assaisonnement des salades et des crudités.

L'huile de noix parfume délicatement les plats cuisinés : haricots blancs, lentilles, fèves, pois cassés.

L'huile de noix à la truffe aromatise subtilement les œufs, les risottos, les pâtes et les écrasés de pommes de terre.

L'huile de noisette accompagne parfaitement les poissons, langoustines, coquilles Saint-Jacques, crevettes. Au moment de servir arrosez-les d'un filet d'huile.

Dans une purée, sur un écrasé de pommes de terre, sur un velouté de légumes, ajoutez un filet d'huile de noisettes.

Pour vos salades composées avec du saumon, du thon, des crevettes, faites une vinaigrette à l'huile de noisettes et au vinaigre balsamique.

Pour vos gâteaux et autres pâtisseries, mettez de l'huile de noix ou de noisettes dans votre pâte. Vous pouvez également enduire votre moule d'huile.

Les huiles de noix et de noisettes ne doivent pas être utilisées pour la cuisson en friture.

Farine de noix et de noisettes : mélanger 2/3 de farine blanche classique et 1/3 pour la fabrication de vos gâteaux, crêpes ou autres pains.

CONSERVATION

Les huiles de noix et de noisettes se conservent à l'abri de la lumière et de la chaleur.



La Petite Veyssière - 24190 Neuvic sur l'Isle
Tél. 06 32 96 17 89
contact@moulinde laveyssiere.fr





DEPUIS 1857

Walnut Oil Hazelnut Oil

Traditional manufacturing

NUTRITIONAL VALUE

Walnut Oil

Naturally rich in polyunsaturated fatty acids: Omega 6 (about 60%) and Omega 3 (about 12%).

Hazelnut Oil

Naturally rich in vitamin E. Composed of 80% oleic acid, it is a concentrate of Omega 9.

HOW TO USE IT

You can use both oils to season your salads and raw vegetables.

Walnut oil scents cooked dishes: white beans, flageolet beans, split peas.

Walnut oil with truffle flavour nicely eggs, risottos, pasta and mash potatoes.

Hazelnut oil is particularly delicious with fishes, lobster, scallops, prawns. Put a dash of oil on your meal once it's cooked and ready to eat.

Add a net of hazelnut oil in your mash potatoes and vegetables soup.

For your salad with salmon, tuna, prawns make a salad dressing with **hazelnut oil** and balsamic vinegar.

Concerning your cakes and other pastries, you can put **walnut oil** or **hazelnut oil** in your mix, or buttering your mould with our oils.

These are only dressing oils. They should not be used for frying. However, they are heat-resistant so they can be put into the oven.

Flour of nuts and hazelnuts: mixed 2/3 of white flour with 1/3 of nut and hazelnut flours for cooking your cakes, pancakes and other breads.

PRESERVATION METHOD

You need to keep these oils away from light and heat. We usually advise to store it in a kitchen cupboard.



La Petite Veyssière - 24190 Neuvic sur l'Isle
Tél. 06 32 96 17 89
contact@moulinde laveyssiere.fr

