HUILES et FARINES de CARACTERE

Fabrication traditionnelle et artisanale en Périgord

Moulin de la Veyssière

DEPUIS 1857

CONSEILS D'UTILISATION

Nos huiles de noix et noisette sont destinées à l'assaisonnement, elles ne doivent pas être utilisées pour la cuisson mais peuvent néanmoins passer au four !
Nous vous donnons ici des idées non exhaustives d'utilisation, maintenant à vos fourneaux pour laisser libre cours à votre imagination.

LES MARIAGES HARMONIEUX

L'HUILE de NOIX :
Salades d'endives, de mâche, de roquette, frisée, pissenlit, crudités, avocat.
Plats cuisinés :
Haricots blancs, flageolets, lentilles, potages, pâtes à gâteaux, toasts de chèvre chaud.

L'HUILE de NOISETTE :
Salades, carottes râpées, crudités.
Plats cuisinés : Ecrasé de pommes de terre, purée, poissons, coquilles Saint-Jacques, langoustines, crevettes, pâtes, carpaccio et tartares, soupe et velouté de légumes, pâtes à gâteaux.

L'HUILE D'AMANDE :
Salades, asperges, carottes.
Plats cuisinés : Poissons blancs, crabe, truite, Coquilles Saint-Jacques, carpaccio et tartares, soupe et velouté de légumes, pâtes à gâteaux.

L'HUILE de NOIX à la TRUFFE :
Œufs, pâtes, risotto, écrasé de pommes de terre, purée.

Les **FARINES de NOIX**, de **NOISETTE** et d'**AMANDE SANS GLUTEN** :
Réalisation de pâtes à gâteaux, crêpes, pain, cookies... laissez libre cours à votre imagination !
Mélangez 1/3 de farine de noix, de noisette ou d'amande avec 2/3 de farine blanche (riz, blé...)

CONSERVATION

Les huiles se conservent à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Les farines se conservent à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Envoyez-nous vos réalisations à contact@moulindelaveyssiere.fr, nous nous ferons un plaisir de les partager sur nos réseaux !

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

OILS and FLOURS of CHARACTER

Traditional and artisanal production in Périgord

Moulin de la Veyssière

DEPUIS 1857

INSTRUCTIONS FOR USE

Our oils are intended for seasoning, they should not be used for cooking but can still be baked! We give you here non-exhaustive ideas of use, now get cooking and let your imagination run wild.

HARMONIOUS MARIAGES

NUT OIL:
Endive salads, lamb's lettuce, arugula, curly, dandelion, raw vegetables, avocado.

Prepared dishes:
White beans, flageolets, lentils, soups, sweet and savory cakes, hot goat's cheese toast.

HAZELNUT OIL:
Salads, grated carrots, raw vegetables.

Prepared dishes:
mashed potatoes, white fish, scallops, langoustines, shrimps, pasta, carpaccio and tartars, vegetable soup, pasta and cakes.

ALMOND OIL:
Salads, asparagus, carrots.

Prepared dishes: White fish, crab, trout, scallops, carpaccio and tartars, vegetable soup, sweet and savory cakes, hot goat's cheese toast.

NUT OIL with TRUFFLE:
Eggs, pasta, risotto and mashed potatoes.

WALNUT, HAZELNUT and **ALMOND FLOURS WITHOUT GLUTEN:**
Making pasta for cakes, pancakes, bread, cookies...
Mix 1/3 of walnut, hazelnut or almond flour with 2/3 of white flour (rice, wheat...)

CONSERVATION

The oils must be kept away from light and heat.
Flours must be kept away from heat and humidity.

Send us your creations at contact@moulindelaveyssiere.fr, we will be happy to share it on our social networks!

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

Imprim'Périgord - Boulazac IMPRIM'VERT