



Saveur, Odeur, Couleur...

HUILE DE NOISETTES

Produit issu de l'agriculture biologique
origine : ITALIE



Huilerie bio
La goutte d'or
du plateau

Origine

Noisette (*Corylus avellena*) :

Parfois appelée aveline, la noisette est le fruit du noisetier. C'est un fruit sec à une seule graine également appelée akène ou achaine. Elle renferme de 50 à 65% d'huile.

Le noisetier est aussi appelé Coudrier, mot venant du Grec "corus" signifiant "casque" par analogie à la cupule coiffant le fruit. Il est cultivé dans toute l'Europe et particulièrement en Italie. C'est un arbrisseau pouvant atteindre 3 à 4 m de haut que l'on trouve généralement en bordure de forêt ou le long des chemins. Il appartient à la famille des *Bétulacées*.

C'est à partir de ses branches que les sourciers confectionnaient leurs baguettes pour détecter la présence d'eau dans le sol.



Méthode de pression

C'est une huile très fluide, de couleur jaune ambré à l'odeur de noisette prononcée.

C'est l'huile la plus riche en Oméga 9.

Son niveau de vitamine E, antioxydant participant à la lutte contre le vieillissement des cellules est intéressant. Elle contient également des vitamines B6, B1, B2 et PP.

Mes huiles sont à 100% pur jus de graines issues de l'Agriculture Biologique, sans adjonction d'autres huiles ni additifs.

Valeurs nutritionnelles (à titre indicatif)

Acides gras saturés	9 %
Acides gras Mono insaturés	Ω 9..... 81 %
Acides gras Poly insaturés	Ω 6..... 9 %
	Ω 3..... 0,3 %
Vitamine E	20 à 25 mg / 100 g

(Référence «Le bonheur est dans les huiles» de Hélène Lemaire, Ed Quintessence)

Utilisation

L'huile de noisette est particulièrement prisée par les cuisiniers pour sa douceur et son goût praliné.

Riche en Oméga 9, c'est une huile relativement stable à utiliser à froid ou pour des cuissons douces. Son goût de fruit relèvera à merveille crudités, salades, avocats.

Un léger filet en fin de cuisson rehaussera le goût de vos viandes, gibiers et poissons.

Elle peut être utilisée en pâtisserie pour les parfumer voire remplacer le beurre.

En usage externe, cette huile régularise l'excès de sébum. Elle est donc recommandée pour les peaux grasses et à tendance acnéique.



Conditionnement

25 cl



Nos points de vente

Retrouvez la liste détaillée de nos points de vente (foires et marchés, manifestations, commerces de détail) sur notre site :

www.lagouttedorduplateau.com

Notre espace boutique :

Tous nos produits sont également disponibles à la vente dans notre espace boutique, 39 800 Le Fied :



Création :  Nadine OLIVIER - 06 88 24 50 04 / © fotolia.com

FR-BIO-01
Agriculture Italie



La Goutte d'or du plateau

8, rue des Setrettes
39800 Le Fied
France

Tél : +33 (0)6 32 55 53 05

contact@lagouttedorduplateau.com

RCS Lons-le-Saunier 523 119 709