

Découvrez notre large sélection d'huiles biologiques adaptées à toutes vos envies
Learn about our large choice of organic oils adapted to all your tastes

Désignation huiles / Description of oils

Conseils
d'utilisation /
Suggested use

Amande Douce / Sweet Almond

Cette huile pressée à partir du noyau des amandes présente une saveur fine et délicate qui saura rehausser les assaisonnements. **Contient peu d'acides gras saturés et de l'acide oléique (67%). Contient de la vitamine E.** / This oil pressed from the kernel of almonds has a fine and delicate flavour that will enhance your seasonings. **Low in saturated fatty acids and contains oleic acid (67%). Contains vitamin E.**



Avocat / Avocado

Cette huile de première pression à froid de couleur vert émeraude présente une texture veloutée, à la saveur délicate et légère. **Contient des acides gras mono-insaturés Oméga-9.** Point de fumée : 200°C. / This first cold pressed emerald green oil has a velvety texture with a delicate and light taste. **Contains Omega-9 monounsaturated fatty acids.** Smoking point: 200°C.



Canola

De couleur dorée, cette huile savoureuse **contient des acides gras polyinsaturés Oméga-3 (8%) et Oméga-6.** / This oil, with a dark yellow color is savoury and **contains Omega-3 (8%) and Omega-6 polyunsaturated fatty acids.**



Canola & Olive

Cette huile offre les bienfaits nutritionnels de deux huiles en une. **Contient naturellement des acides gras polyinsaturés Oméga-3 et des acides gras mono-insaturés Oméga-9.** / This oil is offering the nutritional benefits of two oils in one. **Naturally contains Omega-3 polyunsaturated fatty acids and Omega-9 monounsaturated fatty acids.**



Cuisson & Friture / Cooking & Frying

Cette huile pour cuisson et friture est **sans odeur et résistante aux hautes températures** ; rien de mieux pour cuire vos viandes, vos poissons et vos légumes, pour la réalisation de sauces chaudes ou froides, mais également pour la friture. Point de fumée : 238°C. / **This odourless and tasteless oil is resistant to high temperatures** ; it is recommended for cooking meat, fish and vegetables, for making sauces hot or cold and also for frying. Smoking point: 238°C.



DHA +

Cette huile contient de l'ADH, un acide gras Oméga-3 (36 mg d'ADH par 10 ml). Ce mélange d'huiles convient idéalement aux **végétariens et régimes végan.** Association de 3 huiles végétales : l'huile de colza désodorisée, l'huile de tournesol oléique désodorisée et l'huile d'algues françaises. / This oil naturally contains DHA, an Omega-3 fatty acid (36 mg of DHA per 10 ml). This mix of oils is ideally suited to a **vegetarian or vegan diet.** Association of 3 vegetable oils : deodorized rapeseed oil, deodorized oleic sunflower oil and French algae oil.



Lin / Flax

L'huile la plus riche en acides gras polyinsaturés Oméga-3 (50%). Elle présente une amertume naturelle. / **This is the richest oil in Omega-3 polyunsaturated fatty acids (50%).** It presents a natural bitterness.





Emile Noël

1920

Découvrez notre large sélection d'huiles biologiques adaptées à toutes vos envies
 Learn about our large choice of organic oils adapted to all your tastes

Désignation huiles / Description of oils

Conseils
 d'utilisation /
 Suggested use

Noisette GRILLÉE / TOASTED Hazelnut

Cette huile **contient des acides gras mono-insaturés (80% d'Oméga-9) et peu d'acides gras saturés**. Grâce à sa saveur fine et délicieuse, elle est particulièrement recommandée pour les pâtisseries. / *This oil contains monounsaturated fatty acids (80% Omega-9) and low saturated fatty acids. Thanks to its subtle, delicious taste, it is especially recommended for pastries.*



Noix GRILLÉE / TOASTED Walnut

Les noix sont grillées pour développer leurs arômes puis sont pressées en première pression à froid. Cette huile apporte une touche originale et gourmande, idéale pour rehausser les salades d'hiver. **Contient des acides gras polyinsaturés Oméga-3 (12%) et Oméga-6 et des acides gras mono-insaturés Oméga-9**. / *Walnuts are toasted to develop their aromas and then pressed in first cold pressing. This oil adds a touch of originality and delicacy, ideal to enhance winter salads. Contains Omega-3 (12%) and Omega-6 polyunsaturated fatty acids and Omega-9 monounsaturated fatty acids.*



Olive

Toute une palette de saveurs, de douce à fruité vert. L'huile d'olive douce présente une saveur fine et légère. L'huile d'olive fruitée se distingue par des arômes plus prononcés d'olives fraîches, de pomme et d'amande. Enfin, l'huile d'olive fruité vert est une huile d'une grande richesse aromatique, au goût vif, ardent, végétal avec une amertume prononcée. **Contient des acides gras mono-insaturés Oméga-9 (75%) et des polyphénols**. Point de fumée : 192°C. / *A large selection of tastes, from mild to green fruity. Mild olive oil has a fine and light taste. Fruity olive oil is characterized by more pronounced aromas of fresh olives, apples and almonds. Green fruity olive oil is an olive oil with a high aroma profile, with a lively, intense, plant-based flavour and a pronounced bitterness. Contains Omega-9 monounsaturated fatty acids (75%) and polyphenols. Smoking point: 192°C.*



Sésame / Sesame

Cette huile de couleur jaune clair et au goût «noisetté» doux et agréable est particulièrement recommandée pour les recettes asiatiques et les légumes grillés. **Issue de notre filière équitable au Mali**. Point de fumée : 180°C. / *This oil with a light yellow colour and a «hazelnut» taste, mild and pleasant, is especially recommended for Asian recipes and roasted vegetables. Issued from our fair trade supply chain in Mali. Smoking point: 180°C.*



Sésame GRILLÉE / TOASTED Sesame

Cette huile pressée à froid à partir de graines de sésame subtilement grillées, exalte pleinement ses arômes. Elle assaisonnait à merveille vos plats asiatiques. **Issue de notre filière équitable au Mali**. / *This cold pressed oil from subtly roasted sesame seeds, fully enhances its aromas. It will season perfectly your Asian food. Issued from our fair trade supply chain in Mali.*



Tournesol / Sunflower

Cette huile de première pression à froid a été extraite à partir de graines de tournesol linoléique. Cette huile de couleur jaune, au goût marqué de la graine est particulièrement recommandée pour les assaisonnements froids. **Contient naturellement des acides gras polyinsaturés Oméga-6**. / *This first cold pressed oil has been extracted from linoleic sunflower seeds. This yellow-colour oil, with strong flavours, is particularly recommended for cold seasonings. Naturally contains Omega-6 polyunsaturated fatty acids.*

