



0309489237

Huile vierge d'amandon de pruneau 25 cl

- Notes délicates de frangipane
- 100 % naturelle sans additifs
- Production française



Moulin de la Veysière



Huile vierge d'amandon de pruneau artisanale

L'huile vierge d'amandon de pruneau 25 cl est une huile rare et précieuse, issue d'un savoir-faire artisanal français. Produite au moulin à partir des amandons nichés au cœur des noyaux de pruneaux du Sud-Ouest, elle révèle un profil aromatique unique. Extraite à froid à l'aide d'une presse à vis, elle conserve l'intégralité de ses qualités nutritionnelles et organoleptiques. Sa texture fine et soyeuse s'accompagne d'un parfum délicatement gourmand. En bouche, elle dévoile de subtiles notes de frangipane et d'amande douce. Une véritable pépite pour les amateurs de saveurs originales.

Les caractéristiques de l'huile vierge d'amandon de pruneau 25 cl

- Huile vierge extraite à froid
- Production artisanale française
- Issue d'amandons de pruneaux du Sud-Ouest
- Extraction à la presse à vis
- Sans additifs ni conservateurs
- Goût délicat aux notes de frangipane
- Huile réservée à l'assaisonnement

Une extraction à froid pour préserver les arômes

L'extraction à froid par presse à vis permet de préserver la finesse aromatique de l'amandon de pruneau. Cette méthode douce garantit une huile vierge riche en saveurs naturelles. Les notes d'amande et de frangipane s'expriment pleinement, sans amertume. La texture est fluide et légère. Chaque goutte révèle la noblesse de cette matière première rare. Cette huile se distingue par sa délicatesse et son intensité aromatique maîtrisée.

Une huile gourmande pour sublimer vos recettes sucrées

L'huile vierge d'amandon de pruneau est idéale pour l'assaisonnement et les créations sucrées. Elle sublime une salade de fruits, une pâte à gâteau ou un dessert chocolaté. Quelques gouttes suffisent pour parfumer une crème, un biscuit ou un granola maison. Elle peut également apporter une touche originale à une vinaigrette douce ou à un fromage frais. Son profil aromatique apporte rondeur et profondeur aux préparations.

Astuce gourmande : ajoutez un filet d'huile d'amandon de pruneau sur une glace vanille ou une tarte aux poires encore tiède pour révéler toute sa complexité.

Conseils de conservation et d'utilisation

Cette huile est réservée à l'assaisonnement. Elle ne doit pas être utilisée pour la friture ou les cuissons à haute température. Conservez-la à l'abri de la lumière et de la chaleur afin de préserver ses qualités aromatiques. Refermez soigneusement le flacon après usage. Une conservation adaptée garantit une expression optimale des saveurs.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contenance	250 ml
------------	--------

Produit de la même gamme	
0309438810	Huile vierge d'amande 20cl
0309438812	Huile vierge de cacahuete 10cl
0309438814	Huile vierge de cacahuete 20cl
0309438816	Huile vierge de noisette 20cl
0309438818	Huile de noix du perigord aop 20cl
0309438820	Huile vierge - noix - noisette amande 10cl /3
0309438824	Huile vierge - noix truffe - noisette - noix 10cl /3
0309438826	Huile vierge - noix truffe- noisette-noix-amande 10cl /4
0309483663	Huile vierge d'amande 10cl
0309483665	Huile vierge de cacahuete 10cl
0309483667	Huile vierge de noisette 25cl
0309483669	Huile vierge de noix 25cl
0309489235	Coffret 3 huiles vierges noix- noisette-cacahuete 10cl
0309489237	Huile vierge d'amandon de pruneau 25cl
0309489241	Huile de noix a la truffe noire du perigord 10cl