



0309489241

Huile de noix à la truffe noire du Périgord 100 ml

- Arômes noix et truffe intenses
- 100 % noix origine France
- Riche en oméga 3



Moulin de la Veyssière



Une huile d'exception à la noix et truffe noire

L'huile de noix à la truffe noire du Périgord 100 ml est une véritable signature aromatique. Élaborée à partir d'huile de noix et enrichie de truffe noire *Tuber melanosporum*, elle concentre le caractère du terroir dans un flacon élégant.

Sa texture fluide, sa robe jaune or et son parfum intense en font un condiment de finition haut de gamme. Quelques gouttes suffisent pour transformer une assiette simple en création gastronomique.

Pensée pour l'assaisonnement, cette huile ne se chauffe pas. Elle s'utilise à froid pour préserver toute la finesse de ses arômes de noix et de truffe. Idéale pour les amateurs de cuisine exigeants qui recherchent la précision du goût.

Les caractéristiques de l'huile de noix à la truffe noire du Périgord

- Composition noble : 25 % huile vierge de noix origine Dordogne, 73,5 % huile de noix raffinée, 1 % truffe noire *Tuber melanosporum*, 0,5 % arôme naturel de truffe
- Arômes nets de noix et de truffe, couleur jaune or, liquide clair à 20°C
- Extraction et assemblage conformes aux normes alimentaires, sans OGM ni traitement ionisant
- Valeur énergétique : 900 kcal pour 100 g
- Riche en acides gras polyinsaturés : 71 g pour 100 g
- DDM totale : 18 mois, conservation à l'abri de la lumière et de la chaleur
- Utilisation principale : assaisonnement

Une finition gastronomique pour sublimer vos plats

L'huile de noix à la truffe noire du Périgord est une huile de caractère. Elle sublime une purée de pommes de terre, un risotto crémeux, des pâtes fraîches ou une brouillade d'œufs. Sur une salade de jeunes pousses ou un carpaccio de Saint-Jacques, elle apporte une profondeur aromatique immédiate.

Astuce de chef : ajoutez-la toujours en fin de préparation, hors du feu. La chaleur excessive altérerait ses notes délicates. Une cuillère à café suffit pour parfumer une assiette.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | | | |
|------------|----------------|-----|----------|
| Allergènes | Fruits à coque | Sel | Sans sel |
|------------|----------------|-----|----------|

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 |