

# EN SAVOIR PLUS SUR LES HUILES ET VINAIGRES...

## SAVOUREUX ET POLYVALENT

Oil & Vinegar vend uniquement des huiles d'olive de première pression. Il s'agit de la plus haute qualité d'huile d'olive. Elle est obtenue par pression, à froid, de la chair d'olives fraîche. L'huile d'olive extra vierge peut être employée de mille façons différentes, par exemple dans des vinaigrettes, des marinades, des tapenades, ou pour enrichir des préparations froides et chaudes. L'huile d'olive extra vierge convient pour la cuisson ou la grillade. Toutefois, évitez de la chauffer à plus de 180°C pour qu'elle ne perde rien de son odeur ou sa saveur. Il est donc conseillé de l'utiliser, de préférence, à température ambiante, et de l'asperger sur un plat après sa préparation.

## A VOTRE SANTÉ

L'huile d'olive contient beaucoup d'acides gras polyinsaturés, qualifiés de « bonnes » graisses, qui contribuent à abaisser le taux de cholestérol, et une teneur élevée en vitamine E. L'huile d'olive est réputée pour sa teneur élevée en antioxydants naturels, qui peuvent combattre les radicaux libres.

## VARIATION EN VINAIGRES

Notre assortiment étendu de vinaigres – d'une saveur fruitée/douce à une saveur épicée/aigre – est idéal pour les vinaigrettes et marinades, et souvent savoureux dans les sauces, avec des fruits ou de la glace. Le vinaigre balsamique est fabriqué avec du moût de raisin et du vinaigre de vin et mûrit de façon naturelle dans des fûts en bois, sans aucun autre ajout.

## CONSERVATION

Il est recommandé de conserver l'huile d'olive et le vinaigre au sec et au frais, à l'abri du soleil direct. Si l'huile d'olive floconne, il suffit d'amener la bouteille à température ambiante. Un résidu éventuel dans le vinaigre peut être filtré. Ces deux réactions n'affectent en rien leur qualité.

## NOS HUILES D'OLIVE ET VINAIGRES

— COMBINEZ À L'INFINI —



[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)

