
Passion for Fine Organic Oils



BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984



OLEJ



MALÝ PRŮVODCE OLEJI



Vydejte se se mnou na cestu vzrušujícím světem našich bioolejů.

V roce 1984 se můj otec, Franz J. Moog, zamiloval do krásné krajiny v oblasti Cathar, to je zhruba mezi Carcassonne a Toulouse na jihu Francie. Ihned si uvědomili, že tento prosluněný kus země je ideální místo k uskutečnění jeho vize ekologického farmaření. Ze skromných začátků se naše farma „Domaine de la Planète“ brzy vypracovala na úspěšnou lisovnu olejů a časem dala vzniknout známé obchodní značce BIO PLANÈTE, dnes významnému producentovi bioolejů. Vyspělé technologie jsme spojili s tradičním způsobem výroby s cílem použít vždy ten nejjemnější způsob zpracování. Ekologicky vypěstované suroviny jsou nezbytným předpokladem pro získání našich nejkvalitnějších olejů.

Takže – BIO PLANÈTE byla první lisovnou věnovanou výhradně olejům v biokvalitě. Přeji bychom si, abyste si vychutnali

plody naší práce ve vašich originálních,
chutných a zdravých pokrmech!

Vaše



Partnerství z očí do očí

Od chvíle, kdy jsme vylisovali první kapku oleje, je fair trade klíčovou součástí naší firemní etiky stejně jako použití surovin výlučně z ekologického zemědělství. Fair trade je rozhodujícím faktorem při nákupu komodit.

Pro nás to znamená navázání otevřeného dlouhodobého vztahu s našimi partnery po celém světě. Díky smluvně sjednaným závazkům a spravedlivým cenám dohodnutým ve spolupráci s farmáři, přispívá naše lisovna k udržitelnému rozvoji v mnoha částech světa, čímž zvyšuje povědomí o ekologických a ekonomických vazbách.

Produkty, které jednoznačně splňují naše fair-trade a sociální požadavky, nesou naše logo Organic & Fair, logo FLO od Fair Trade Labeling Organization nebo logo ECOCERT.





classico

Klasické oleje

Naše klasické oleje jsou základem vyvážené kuchyně a ideálně se hodí pro každodenní použití. S tímto výběrem jste vybaveni pro rozmanité kuchařské disciplíny: smažení na pánvi i ve fritéze, vylepšení studených i teplých pokrmů. Střídavě je přidávejte do vašeho každodenního jídelníčku a naše klasické oleje vám pokryjí denní potřebu esenciálních mastných kyselin a důležitých vitamínů.

Bio slunečnicový olej,
zastudena lisovaný
Bohatý na vitamín E, vhodný
do salátů nebo syrových
zeleninových pokrmů.

Bio řepkový olej,
zastudena lisovaný
Vyvážený poměr
důležitých mastných
kyselin omega 3 a omega 6.

Bio olivový olej,
extra panenský
Jemná chuť olivového
oleje zvýrazňující
pokrm.

Bioolej na smažení,
dezodorizovaný
Neutrální vůně i chuť,
vhodný pro smažení a
pečení.



0,5 L



Vitamin E: 30



0,5 L | 1 L



Vitamin E: 59



0,5 L



Vitamin E: 24



0,5 L | 1 L



Vitamin E: 37

■ Nasycené mastné kyseliny (g/100 ml) ■ Mononenasycené mastné kyseliny (g/100 ml) ■ Omega 6 (g/100 ml):

Bio kokosový olej,
neutrální
Díky jemné úpravě
párou má neutrální
vůni i chuť.



ø 400 ml 1 L
84
Vitamin E: 0

Kokosové oleje

Kokosové oleje nedávno zaznamenaly nárůst popularity. V ajurvédě je kokosový olej používán už mnoho století. Vzhledem ke své univerzálnosti je kokosový olej oblíben při mnoha činnostech jako vaření, péče o pleť i vlasy nebo jako doplněk každodenní zdravé stravy. Kokosový olej obsahuje minimálně 50 % kyseliny laurové, mastné kyseliny středně dlouhého řetězce. Tato mastná kyselina patří do kategorie nasycených mastných kyselin a je, díky své kratší struktuře, absorbována a spotřebována lidským tělem rychleji. Tudíž se často používá při dietách.

Dva druhy kokosového oleje, které vydrží vysoké teploty

Vzhledem ke složení mastných kyselin, má neošetřený kokosový olej pozoruhodnou odolnost vůči vysokým teplotám. Ideální na pečení nebo na smažení při vysoké teplotě, ať již na pánvi nebo ve woku.



♂
gourmet

Vychutnejte si naše bio panenské gurmánské oleje

Bio panenské gurmánské
oleje BIO PLANÈTE
jsou vzácné dary přírody.
Abychom zachovali hodnotné
složky našich surovin, věnujeme
zvláštní pozornost regulaci
teploty, která v žádném místě
procesu zpracování nepřesáhne
40 °C. Díky tomu je olej
obzvláště jemný a zároveň
si zachová autentickou chuť.

Bio kokosový olej, panenský
Obsahuje většinu
mastných kyselin
středně dlouhého
řetězce.

Bio sezamový olej, panenský
Ideální pro makrobiotickou
grumánskou kuchyni, vašim
pokrmům propůjčí jemné
asijské aroma.

**Bioolej ze světlice
barvířské,** panenský
Vysoký podíl omega 6
pro každodenní zdravé
stravování.

Bio avokádový olej,
panenský (fair-trade)
Přírodně odolný
vůči vysokým
teplotám, vhodný na
smažení a pečení.



♂ | 200 ml

Vitamin E: 0



♂ | 0,5 L

Vitamin E: 11



♂ | 0,5 L

Vitamin E: 59



♂ | 250 ml

Vitamin E: 13

■ Nasycené mastné kyseliny (g/100 ml) ■ Mononenasyčené mastné kyseliny (g/100 ml) ■ Omega 6 (g/100 ml):



gourmet

Pražené gurmánské speciality

Před lisováním jemně a nasucho opražíme semínka v peci, abychom zvýraznili přirozenou vůni plodiny, z níž byl olej získán. Pro zachování vzácného obsahu každé z nich naši mistři pražíči dohlíží zvláště na délku a teplotu pražení, které jsou u každé plodiny jiné.

Pražené gurmánské oleje BIO PLANÈTE s jedinečnou a vynikající chutí jsou výsledkem velmi kvalitních surovin, zvláště pečlivého pražení a opatrného lisování.

Jsou vhodné pro zjemnění rozmanitých pokrmů studené i teplé kuchyně, ale také na pečení.

Nesmí chybět v kuchyni žádného labužníka!

Bio wok olej
S praženým
arašídovým olejem,
příjemně kořeněný.

Bio arganový olej,
pražený
Voňavý s jemně
oříškovou chutí
propůjčící jedinečné
aroma orientálním
pokrmům



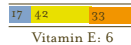
8 | 250 ml



Vitamin E: 47



8 | 100 ml



Vitamin E: 6

S chilli,
na vaření při
vysokých
teplotách.





o*
gourmet

Specialita z olivového oleje

Rozhodující pro tento vyvážený a elegantní
duet je kvalita ingrediencí:

50 % bio olivový olej, extra panenský –
aromatické olivy pro tento olej zrají pod
jihoitalským sluncem.

50 % bio balsamický ocet – pravý
»Aceto balsamico di Modena IGP«
je vyroben z ekologicky vypěstovaných
hroznů odrůd Lambrusco, Sangiovese
a Trebbiani.

Stačí jen pár vteřin protřepat a vykouzíte
dokonale vyváženou zálivku vinaigrette na
salát caprese nebo jinou salátovou variaci.

**Bio olivový olej &
bio balsamiko**
Zálivka ze dvou kvělitných
surovin pro milovníky
středomořské kuchyně.



o* | 250 ml

50 % bio olivový olej 50 % bio balsamický ocet

Vitamin E: o



Nejkvalitnější biooleje z prvního lisování zastudena.

Nutriční vyváženost a chuťová rozmanitost - sortiment BIO PLANÈTE je výsledkem 30 let zkušeností a odborných znalostí ve výrobě olejů. Tato řemeslná dovednost začíná pečlivým výběrem surovin a jde přes zpracování a přísné kontroly kvality až k neustálému vývoji nových produktů. Jedině takto můžeme zaručit vysokou kvalitu a lahodnou chuť našich bioolejů. Semínka a jádra lisujeme jednou a velmi jemně, abychom získali ty nejhodnotnější ingredience. Kombinujeme tradiční řemeslné zpracování s moderními, energeticky nenáročnými výrobními procesy a inovativními metodami, jako je třeba naše 3-D filtrace lněného oleje.





Dýňová mouka
s obsahem 59 % proteinu.

Dýňová mouka

Tato voňavá mouka plná proteinu se vyrábí z jemně pražených semínek rakouské dýně. Po šetrném oddělení oleje se semínka namelou na mouku.

Dýňová mouka má zvláště vysoký obsah proteinu, až 59 %. Je přirozeně bezlepková, veganská, s vysokým obsahem vlákniny, je také bohatá na minerály a stopové prvky, jako železo, magnesium, zinek, mangan, kyselinu listovou a vitamín B6. Má plnou pikantní chuť, která je vhodná pro bezlepkové pečení a obalování zeleniny.



DE 167



Stolní olej

Nejkvalitnější oleje čerstvě vylisované

BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984



Kategorie	BIO PLANÈTE oleje	Vegan	RAW FOOD	PEČENIA DEZERTY	TEPLÁ KUCHYNĚ
 classic Klasické oleje Oleje pro každodenní vaření	Bio slunečnicový olej	•	•	•	
	Bio řepkový olej	•	•		
	Bio olivový olej	•	•	•	
	Bioolej na smažení	•		•	
	Bio kokosový olej neutrální	•		•	
 gourmet Gourmet oleje Oleje pro kreativní a gourmánskou kuchyni	Bio kokosový olej	•	•	•	
	Bio sezamový olej	•	•	•	
	Bioolej ze světlice barviřské	•	•	•	
	Bio avokádový olej	•	•	•	
	Bio wok olej	•			
	Bio arganový olej	•	•	•	
	Bio olivový olej & bio balsamiko	•	•		



Nejkvalitnější oleje čerstvě vyliované

Doporučují obchody zdravé výživy



Pro více informací ohledně našeho sortimentu navštivte
naši webovou stránku nebo nás kontaktujte na:

Výroba Francie:

Huilerie F. J. Moog SAS

Route de Limoux

11150 Bram, Francie

Telefonní číslo: +33 468 76 70 60

info@bioplanete.com

www.bioplanete.com

Distributor:

Country Life, s. r. o.

K Vypichu 1 039

252 19 Rudná

T: +420 313 033 944

E: recepce@countrylife.cz

www.countrylife.cz



BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984



FR-BIO-01
DE-ÖKO-006

countrylife