
Passion for Fine Organic Oils



BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984

OLIE.



DE KLEINE GIDS VOOR OLIËN.



Volg mij op een reis door de boeiende wereld van onze bio-oliën

Wij zijn een traditionele oliemolen met Zuid-Franse wortels en vervaardigen al meer dan 30 jaar excellente gezonde oliën van bio-kwaliteit. Met ervaring, vakmanschap en liefde voor het ambacht worden bij ons meer dan 70 verschillende oliën behoedzaam koudgeperst ... en elke olie heeft zijn eigen geschiedenis.

Voor mij als eigenaresse hebben de korte lijnen met onze leveranciers en een fair partnerschap met de landbouwers de hoogste prioriteit. Langdurige projecten in de hele wereld en het initiatief »Samen voor meer bio-landbouw in Duitsland« zijn een duidelijke blijk van onze hartstocht voor transparantie en fairness.

Ontdek de grote keuze aan excellente oliën
van BIO PLANÈTE!



Gelijkwaardige partnerschap

Sinds de eerste druppel olie is fairness, evenals het uitsluitend verwerken van biologische grondstoffen, onderdeel van onze bedrijfsfilosofie. De ECOCERT Fair Trade certificering van onze avocado-olie en onze virgin of geroosterde sesamolie getuigt daar van.

Wij vinden het belangrijk dat de kleine zelfstandige bio-landbouwers voor hun vruchten en zaden vaste afneemgaranties, eerlijke prijzen en extra getrouwheidspremies ontvangen.

Alleen de producten die voldoen aan onze fair-trade- en sociale eisen, dragen ons Organic & Fair-logo, het FLO-logo van de Fair Trade Labeling-organisatie of het ECOCERT-logo op hun etiket.





classic

Classic-oliën

Onze **classic-oliën** vormen de basis van een evenwichtige keuken en zijn bij uitstek geschikt voor dagelijks gebruik. Want dankzij de grote variatie zijn ze geschikt voor alle bereidingswijzen. Voor braden en frituren, het aanmaken van koude en warme gerechten vindt u de passende olie met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding.

**Koolzaadolie,
van de eerste
koude persing**

Zijn rijke karakteristieke smaak verfijnt gerechten zoals kool, aardappelsalades of groentemarinades.

**Zonnebloemolie,
van de eerste
koude persing**

Een kant-en klare lekkernij, perfect voor salades en gerechten met rauwe groenten.

**Extra vierge
olijfolie mild van
de eerste koude
persing**

Met zijn fijne, delicate smaak is deze olie ideaal over salades van sla, tomaat en komkommer.

**Extra vierge
olijfolie pittig
van de eerste
koude persing**

Een sterke en intense, pikante olie voor koude en warme maaltijden.



Ø | 0,5 L



vitamine E: 30



Ø | 0,5 L | 1 L



vitamine E: 59



Ø | 0,5 L | 1 L



vitamine E: 24



Ø | 0,5 L | 1 L



vitamine E: 24

Slaolie, van de eerste koude persing

Gezonde mix van koolzaadolie, zonnebloemolie en olijfolie voor dagelijks gebruik.

Bak-, braad- en frituurolie

Uw veelzijdige partner om vlees, vis of tofu te schroeien, voor groentebeignets, om boter in taarten te vervangen.

Braadolie met ghee

Combineert de voordelen van een gezonde plantenolie met een lekkere botersmaak. Ontwikkeld voor voedingsbewuste verbruikers.



0 | 0,5 L



vitamine E: 34



0 | 0,5 L | 1 L



vitamine E: 37



0 | 0,5 L



vitamine E: 30

De verhitbaarheid van koudgeperste oliën

Oliën met een hoog gehalte enkelvoudig onverzadigde vetzuren zijn hittebestendiger dan oliën met veel meervoudig verzadigde vetzuren. Deze zijn gevoeliger voor licht, zuurstof en hitte.

Braadolie, braadolie met ghee, de kokos- en olijfoliën alsook avocado-olie zijn tot aan het rookpunt zonder enig bezwaar verhitbaar.

Sommige oliën als zonnebloem-, distel- of arganolie kunnen langzaam en bij matige temperatuur worden verhit. Oliën die rijk zijn aan meervoudig verzadigde vetzuren (bijv. lijnzaad-, koolzaad of walnotenolie) zijn alleen geschikt voor de koude keuken.



♻️
gourmet

Koudgeperste gourmetoliën

Voor onze **onbewerkte gourmetoliën** worden eersteklas zaden, noten of pitten éénmaal voorzichtig koudgeperst. Om de waardevolle voedingsstoffen te bewaren, blijft de temperatuur bij het persen onder de 40°C. In vergelijking met de geroosterde oliën benadrukken de onbewerkte oliën met hun zachte smaakpalet bij uitstek het eigen aroma en zijn ze ook zeer geschikt voor gebruik in rauwkost.

Kokosolie, van de eerste koude persing
Om zowel allerlei exotische specialiteiten als ook alledaagse gerechten te verrijken. Perfect om mee te braden!

Sesamolie van de eerste koude persing
Onze fair trade sesamolie heeft een nootachtige, zeer milde smaak. Hij geeft spijzen een aromatische, iets Aziatische touch.

Avocado-olie, van de eerste koude persing
Om een grote verscheidenheid aan dressings en sauzen af te maken. Accentueert de smaaknuances van uw gerechten.



♻️ | 200 | 400 ml | 1 L

86 daaronder lincimenur ca. 50%

vitamine E: 0



♻️ | 0,5 L

16 40 37

vitamine E: II



♻️ | 250 ml

18 65

vitamine E: I3

Pindaolie, van de eerste koude persing

Een discrete pindageur vormt een geweldige aanvulling op vlees, vis, groenten, en wokgerechten.

Walnootolie, van de eerste koude persing

Bijzonder goed te combineren met koude gerechten, zoals veldsla, of over warme gerechten alvorens deze te serveren.

Arganolie, van de eerste koude persing

De olie bestaat voor meer dan 80 % uit onverzadigde vetzuren. Ook ideaal voor cosmetische toepassing.

Olijfolie & truffels

Bio-truffels zijn de »diamanten van de keuken«, omdat ze met hun aroma aan gerechten een heel bijzondere bekooring verlenen.



♁ | 250 ml



vitamine E: 22

♁ | 250 ml



vitamine E: 7

♁ | 100 ml



vitamine E: 6

♁ | 100 ml



vitamine E: 17

Olijfolie & truffels »diamanten van de keuken«

Voor de BIO PLANÈTE olijfolie & truffels combineren wij Italiaanse olijfolie *extra vierge* met hoogwaardige BIO-truffels tot een aromatische en frisse compositie.

Daarbij zien wij volledig af van de toevoeging van extra etherische oliën. Direct na de oogst worden verse olijven samen met de witte alba BIO-truffel verwerkt. Door maceratie worden de aroma's in de olie opgenomen en ontstaat er een kruidig olie.

Deze geeft een delicate smaak aan risotto, pasta, aardappelgerechten, kalfsfilet en carpaccio. Slechts enkele druppels zijn voldoende.



♣
gourmet

Geroosterde gourmetoliën

Om het eigen aroma van oliezaden en pitten te versterken worden ze vóór het persen voorzichtig geroosterd. Onze ervaren roosteraars letten daarbij op de optimale tijd en temperatuur om de waardevolle voedingsstoffen van de oliezaden te bewaren. Zo ontstaat een variant van de olie die intensiever smaakt dan de onbewerkte soort. Afhankelijk van de verhitbaarheid zijn ze geschikt voor het aanmaken van warme en koude gerechten maar ook voor bakken en in desserts.

Pompoenpitolie, geroosterd

Subtiële smaak voor over de sla, rauwe of gekookte groenten, gepofte aardappelen, geitenkaas en voor goudbruin geroosterde kip.

Sesamolie, geroosterd

Geroosterde sesamolie geeft een voller aroma vrij, als hij licht geroosterd is. Een absolute *must* voor de Aziatische keuken.

Arganolie, geroosterd

Met een oosterse noot, ideaal voor de Noord-Afrikaanse keuken, ook voor linzen, eiergerechten of pannenkoeken.



♣ | 100 | 250 ml



vitamine E: 9



♣ | 250 ml



vitamine E: 11



♣ | 100 ml



vitamine E: 6



ORGANIC
& FAIR.

Walnootolie, geroosterd
 Bijzonder goed te combineren met koude gerechten, bijv. lamsalade of samen met warme gerechten, alvorens deze te serveren.

Hazelnootolie, geroosterd
 Gaat perfect samen met wijnazijn van topkwaliteit. Gebruik op rauwe en gekookte groenten, vis, vlees en verschillende desserts.

Amandelolie, geroosterd
 De fluwele smaak van geroosterde amandelen verrijkt elk gerecht.
 Perfect voor desserts en gebak.



♻️ 100 ml



vitamine E: 7



♻️ 100 ml



vitamine E: 32



♻️ 100 ml



vitamine E: 40

Vanaf februari verkrijgbaar als koudgeperste olie.



Groenteroosjes

Voor 10–12 stuks

Ingrediënten: 1 rol bladerdeeg, 2 courgettes, 2 pastinaken, 2 bietjes, 250 g yoghurt of kwark, 2 el crème fraîche, 2 el sojasaus, 2 EL BIO PLANÈTE geroosterde sesamolie, ½ tl vers geperste knoflook, 4 el sesamzaadjes

Groente in plakjes schaven en 5 minuten koken in zout water, afgieten en laten uitdruppelen. Bladerdeeg uitrollen en over de lengte in stroken van ca. 4 cm breed snijden. Yoghurt, crème fraîche, sojasaus, BIO PLANÈTE geroosterde sesamolie en verse knoflook mengen en op de deegstroken verdelen. Groenteschijfjes in een rij, overlappend en aan één kant overstekend op de deegstroken leggen. Deegstroken in het midden dubbelvouwen en oprollen. Rolletjes in muffinvormen zetten, met sesam bestrooien en met sesamolie besprenkelen. 40–45 min. bakken in voorverwarmde oven op 180 °C.



Olie-encyclopedie



Onbewerkt: een onbewerkte olie is een spijsolie die uitsluitend met behulp van mechanische procédés wordt verkregen uit niet voorverwarmde grondstoffen. Hij wordt niet onderworpen aan een chemische of thermische behandeling noch aan andere raffineringsprocessen en bewaart daardoor zijn authentieke, natuurlijke smaak en de waardevolle voedingsstoffen van de grondstoffen. Daarmee is hij ook geschikt voor gebruik in rauwkost.

Koudgeperst extra: het is de aanduiding voor olie van de hoogste kwaliteit die uitsluitend wordt verkregen met behulp van mechanische procédés. Het maximumaandeel vrije vetzuur bedraagt 0,8 procent. Bovendien moet de smaak van constante kwaliteit zijn.

Damping (desodoratie): na het persen wordt de olie even met waterdamp behandeld. Zo wordt de eigen smaak geneutraliseerd en kan de olie beter verhit worden.

BOB: de »beschermde oorsprongsbenaming« betekent dat aanbouw, verwerking en productie van een product in een bepaald geografisch gebied volgens een erkend en vastgelegd, vaak traditioneel procédé plaatsvindt.

Het Italiaanse equivalent heet »D.O.P., Denominazione d'Origine Protetta«. **b.g.a.:** de »beschermde, geografische aanduiding« betekent dat ten minste een van de productiestappen – dus aanbouw, verwerking of productie – in een bepaald oorsprongsgebied plaatsvindt.

Verdere wetenswaardigheden vindt u op www.bioplanete.com.

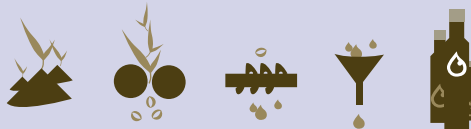




Uiterst fijne bio-spijsoliën van de eerste koude persing.

Het evenwichtige en qua smaak afwisselende assortiment van BIO PLANÈTE is het resultaat van meer dan 30 jaar ervaring en knowhow wat betreft de productie van olie.

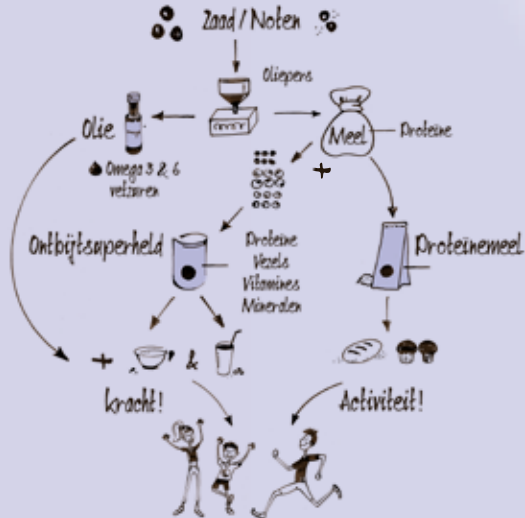
Deze ambachtelijke kunst omvat een zorgvuldige keuze van de grondstoffen, strenge kwaliteitscontroles van het eindproduct en de voortdurende ontwikkeling van nieuwe producten. Alleen zo kunnen wij hoogwaardige en smaakvolle bio-spijsoliën garanderen. Wij persen de zaden en pitten maar één keer en bijzonder voorzichtig om de waardevolle voedingsstoffen te bewaren. Daarbij combineren wij traditioneel ambacht met moderne, energiebesparende productiemiddelen en innovatieve procédés als bijvoorbeeld onze 3D-filtratie bij lijnzaadolie die de bittere stoffen uit de olie verwijdert.





protein

Proteïnemeel



BIO PLANÈTE proteïnemeel wordt gemaakt van 100% natuurlijke en biologische grondstoffen, die verwerkt worden bij het oliepersen. Nadat de olie uit de zaden, pitten en noten is geperst, worden deze tot fijn meel vermalen.

Ideaal voor mensen met een extra behoefte aan plantaardige eiwitten en voor mensen met een glutenvrij dieet.

100% biologisch, glutenvrij, lactosevrij en veganistisch

Walnootmeel

De noten waaruit dit fijne meel gewonnen wordt, zijn afkomstig van oude walnootbomen van Europese herkomst.

Lijnzaadmeel

Dit milde meel met een neutrale smaak wordt uit de zaden van Duitse vlasplanten gewonnen.

Pompoenpittenmeel

Dit heerlijk geurende meel is uitsluitend afkomstig uit de pitten van Oostenrijkse pompoenen, die voorafgaand aan de persing subtiel geroosterd worden.

Pindameel

De handgeplukte noten voor dit meel zijn afkomstig van onze FAIRTRADE-partner in de Zuid-Chinese provincie Shandong, die al jarenlang aan ons levert.

Sesammeel

Ongeroosterde sesamzaden uit Burkina Faso vormen de basis voor ons fijne meel. Dit meel is uitstekend geschikt voor Aziatische gerechten.

















BIO PLANÈTE
Huilerie Moog fondée en 1984

Overzicht oliën






Toepassing van de oliën van BIO PLANÈTE

Categorie	Oliën van BIO PLANÈTE	 vegan	 RAWFOOD	 PÂTISSERIE EN DESSERTS	 WARMES GERECHTEN
 classic Olie voor dagelijks gebruik in de keuken	Koolzaadolie	•	•		
	Zonnebloemolie	•	•	•	
	Extra vierge olijfolie	•	•	•	
	Slaolie	•	•		
	Bak-, braad- en frituurolie	•		•	
	Braadolie met ghee			•	
	Kokosolie mild	•		•	



De originele olie uit de molen



Categorie	Oliën van BIO PLANÈTE				
 gourmet Olie voor creatief en gastronomisch koken	Kokosolie	●	●	●	🔥🔥🔥
	Avocado-olie	●	●	●	🔥🔥🔥
	Pindaolie	●	●	●	🔥🔥🔥
	Walnootolie	●	●*		🔥
	Arganolie	●	●*	●	🔥
	Pompoenpitolie	●			🔥
	Sesamolie	●	●*	●	🔥
	Hazelnootolie	●	●*	●	🔥
	Amandelolie	●	●*	●	🔥
Olijfolie & truffels		●		🔥	



De fijnste oliën vers uit de molen

Sterk aanbevolen door uw vertrouwde biologische winkel



Voor nadere informatie over ons assortiment kunt u onze website bezoeken of contact opnemen met uw natuurvoedingswinkel in Nederland.

www.bioplanete.com



BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984



FR-BIO-01
DE-ÖKO-006

Productie Frankrijk:

Huilerie F. J. Moog SAS

Route de Limoux, 11150 Bram, France

Telefoon: +33 468 76 70 60

sales@bioplanete.com

1217V1NL