

BIO PLANÈTE Overzicht oliën

*Authentieke oliën
uit onze oliemolen.*



BIO PLANÈTE

Huilerie Moog fondée en 1984

OLIËN VAN BIO PLANÈTE



Specialiteiten en fijnproeverstips

gourmet

Olie voor creatief en gastronomisch koken

Arganolie					Gemaakt op de Berberse manier. Voor het kruiden van oosterse gerechten.
Amandelolie					Van zoete amandelen: geeft koekjes en desserts een heerlijke amandelsmaak.
Avocadoolie					FAIR FOR LIFE. Ideaal voor salades en voor het stomen van vlees en groenten.
Braadolie met ghee					Rijk aan (poly)onverzadigde vetzuren. Plantaardige olie met fijne botersmaak voor het bakken van vis, pasta en groenten.
Hazelnootolie					Mild geroosterd: de olie geeft desserts een subtiele nougatsmaak.
Kokosolie, vierge					Ook in FAIRTRADE. Een olie voor keuken en cosmetica - inheems, rauw lekker en zeer goed verwarmbaar.
Olijfolie & truffels					Met echte truffels. Een paar druppels verfijnen risotto, pasta en carpaccio.
Pindaolie					FAIRTRADE. De olie van eerste persing voor het bakken geeft het een Aziatische touch.
Pompoenpitolie					Geperst op de "Steiermarkse manier". Verfijnt salades, groenten en desserts.
Saffloerolie					Rijk aan vitamine E en mild van smaak. Verfijnt dips, dressings, rode bonen en pompoen.
Sesamolie					Geeft wok- en kruidengerechten een heerlijk exotische noot.
Walnootolie					Rijk aan Ω3. Typisch Frans met een fijne notensmaak. Verfijnt spinazie, salades en desserts.

✗ Niet verhitten 🔥 Stomen en kruiden 🔥🔥 Bakken en braden 🔥🔥🔥 Bakken en roerbakken

* De geroosterde variant is niet geschikt voor rawfood.

www.bioplanete.com

BIO PLANÈTE Overzicht oliën

*Authentieke oliën
uit onze oliemolen.*



BIO PLANÈTE

Huilerie Moog fondée en 1984

OLIËN VAN BIO PLANÈTE



Specialiteiten en fijnproeverstips

classic Olie voor dagelijks gebruik in de keuken	Bakolijfolie	👉		👉	🔥🔥	Ideaal om te bakken en te braden met een subtiele olijfsmaak.
	Bak + braadolie	👉		👉	🔥🔥🔥	Uw veelzijdige partner om vlees, vis of tofu te bakken, voor groentebeignets, om boter in taarten te vervangen.
	Extra vierge olijfolie	👉	👉	👉	🔥🔥	Olijfolie van eerste persing in drie smaakintensiteiten voor de dagelijkse keuken.
	Kokosolie, geurloos	👉		👉	🔥🔥🔥	Licht gestoomd voor cosmetica en keuken: zeer licht verteerbaar en neutraal in geur en smaak.
	Koolzaadolie	👉	👉		🔥	Het uitgebalanceerde vetzuurpatroon is ideaal voor de voeding. Lichtelijk nootachtig van smaak.
	Slaolie	👉	👉		✗	Nutritioneel evenwichtige olie. Ideaal voor de dagelijkse koude keuken.
+ vital Voor de gezondheidsbewuste keuken	Zonnebloemolie	👉	👉		✗	Mild-nootachtige smaak. Gaat goed samen met tonijn, ei, salades, bieten en maïs.
	Camelinaolie	👉	👉		✗	Voedingsfysiologisch alternatief voor lijnolie. Licht en grasachtig van smaak.
	Lijnzaadolie	👉	👉		✗	Mild door 3D-filtratie. Nootachtige smaak. Geschikt voor kwark, aardappelen en vis.
	Zwarte komijnolie	👉	👉		✗	Rijk aan meervoudig onverzadigde vetzuren. Ook gebruikt in de aroma- en allergietherapie.

✗ Niet verhitten 🔥 Stomen en kruiden 🔥🔥 Bakken en braden 🔥🔥🔥 Bakken en roerbakken



DE-ÖKO-006

www.bioplanete.com

02 | 2020