

Zastosowania kulinarne



BIO PLANÈTE
Huilerie Moog fondée en 1984

www.bioplanete.com

BIO PLANÈTE – créateurs de saveurs au naturel.

OLEJE BIO PLANÈTE						Specjalne funkcje i wskazówki dla smakoszy
gourmet Oleje do twórczego mieszania smaków w kuchni	Olej z Pestek Moreli					Delikatna nuta marcepanu uszlachetnia salatkę, sosy i desery. Produkt FAIR FOR LIFE.
	Olej Arganowy					Do kuchni w stylu berberyjskim. Do przyprawiania potraw orientalnych.
	Olej z Miąższu Awokado					Idealny do sałatek oraz do gotowania na parze mięsa i warzyw. Produkt FAIR FOR LIFE.
	Olej z Krokosza					Witamina E bogata i łagodna w smaku. Udoskonala dipy, sosy, potrawy z czerwoną fasolą i dynią.
	Olej z Orzeszków Ziarnistych					Naturalny olej do smażenia nadaje azjatycki akcent. Produkt FAIRTRADE.
	Olej Kokosowy Virgin					Olej do kuchni i kosmetyków - natywny, surowe jedzenie i wysoce ogrzewalny. Produkt FAIRTRADE.
	Olej z Pestek Dyni					Tłoczony w „sposób styryjski”. Udoskonala salatkę, warzywa i desery.
	Olej z Migdałów					Ze słodkich migdałów: nadaje ciastom i deserom pyszną migdałową nutę.
	Olej z Nasion Maku					Rzadki rarytas z nasion maku w Twojej kuchni.
	Oliwa z Oliwek z Cytryną					Specjalność kuchni śródziemnomorskiej, nadaje elegancję, świeżą nutę w potrawach z warzyw i ryb oraz sałatkach.
	Olej z Nasion Gorczycy					Oryginalny smak z naszego regionu: delikatna korzenna i lekko pikantna w smaku.
	Olej Szałamunowy					Nadaje potrawom z woka i ziół cudownie egzotyczny akcent.
	Olej z Orzechów Włoskich					Typowe francuskie i delikatnie orzechowe. Uszlachetnia szpinak, salatkę i desery.
	Olej Wok					Azjatycka magia z pieczonym olejem orzechowym i delikatnym chilli.
	Oliwy smakowe Gourmet					Wyjątkowe oliwy z oliwek z naturalnymi dodatkami: z trufkami, bazylią lub czosnkiem
	Olej do Smażenia z GHEE					Zdrowy olej roślinny o delikatnym smaku masła, idealny do smażenia ryb, makaronów i warzyw.

Nie podgrzewać Gotowanie Smażenie Głębokie smażenie

* W przeciwieństwie do oleju rodzimego, wariant pieczony nie nadaje się do diety opartej na surowej żywności (RAW).

www.bioplanete.com/pl/

Zastosowania kulinarne

BIO PLANÈTE – créateurs de saveurs au naturel.

OLEJE BIO PLANÈTE						Specjalne funkcje i wskazówki dla smakoszy
classic Oleje do stosowania w codziennej kuchni.	Olej do Gotowania i Smażenia	🔵		🟡	🔥🔥🔥	Idealny do pieczenia, i głębokiego smażenia. Neutralny smak.
	Oliwa z Oliwek do Smażenia	🔵		🟡	🔥🔥	Idealny do pieczenia z delikatną nutą oliwkową.
	Olej Kokosowy Bezwonny	🔵		🟡	🔥🔥🔥	Produkt idealny do zastosowania w kuchni i kosmetyce: lekki, bezwonny i bez smaku.
	Oliwa z Oliwek	🔵	🟡	🟡	🔥🔥	Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o trzech intensywnościach smaku do codziennego gotowania.
	Olej Rzepakowy	🔵	🟡		🔥	Zrównoważone połączenie dobrych kwasów tłuszczowych jest idealne w zbilansowanej diecie. Lekko orzechowy smak.
	Olej Sałatkowy	🔵	🟡		❌	Olej zrównoważony pod względem odżywczym. Idealny do codziennej zimnej kuchni.
	Olej Słonecznikowy	🔵	🟡		❌	Łagodny orzechowy smak. Dobrze komponuje się z tuńczykiem, jajkiem, sałatkami, burakami i kukurydzą.
+ vitality Oleje dla lepszego samopoczucia	Olej z Konopi	🔵	🟡		❌	O zapachu świeżych ziół. Uszlachetnia szparagi, sałatki i dania warzywne.
	Olej z Inianki (rydzowy)	🔵	🟡		❌	Odżywcza fizjologiczna alternatywa dla oleju lnianego. Lekki, o zapachu świeżo skoszonej trawy.
	Olej Lniany	🔵	🟡		❌	Łagodny dzięki filtracji 3D. Orzechowy smak. Dobrze komponuje się z twarogiem, ziemniakami i rybami.
	Olej z Ostropestu Płamistego	🔵	🟡		❌	Zawiera substancję czynną sylimarynę: lekko orzechowy w smaku.
	Olej z Nasion Czarnuszki	🔵	🟡		❌	Bogaty w wielonienasycone kwasy tłuszczowe. Stosowany również w aromaterapii przy alergii.

❌ Nie podgrzewać 🔵 Gotowanie 🔥🔥 Smażenie 🔥🔥🔥 Głębokie smażenie