

POUR LES VRAIS PROS.

Huiles et graisses pour les chefs de cuisine.



180° C



100° C



170° C



CHAUD & FROID

La bonne cuisine requiert des produits de base d'excellente qualité. Pour obtenir un résultat optimal, il est essentiel d'utiliser l'huile ou la graisse adéquate. C'est la raison pour laquelle nous souhaitons vous aider à choisir et utiliser nos produits.

POUR LES VRAIS PROFESSIONNELS



NUTRISWISS

HUILE DE TOURNESOL

HIGH OLEIC



Données logistiques

Contenance: 12 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 101160
Code EAN: 7610286000477
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 20 bibox
Nombre UT/pal.: 60 bibox

Données logistiques

Contenance: 20 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 101251
Code EAN: 7610286000484
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 12 bibox
Nombre UT/pal.: 36 bibox

HUILE DE TOURNESOL



Données logistiques

Contenance: 12 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 100527
Code EAN: 7610286000514
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 20 bibox
Nombre UT/pal.: 60 bibox

Données logistiques

Contenance: 20 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 100528
Code EAN: 7610286000521
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 12 bibox
Nombre UT/pal.: 36 bibox

Données logistiques

Contenance: 1 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125781
Code EAN: 7610286033222
Unité de livraison: 6 x 1 l
Nombre UT/couche: 18 cartons
Nombre UT/pal.: 72 cartons

Données logistiques

Contenance: 2 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125782
Code EAN: 7610286033239
Unité de livraison: 3 x 2 l
Nombre UT/couche: 19 cartons
Nombre UT/pal.: 76 cartons

Données logistiques

Contenance: 3 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125783
Code EAN: 7610286033246
Unité de livraison: 2 x 3 l
Nombre UT/couche: 21 cartons
Nombre UT/pal.: 84 cartons

HUILE DE COLZA

HOLL



Données logistiques

Contenance: 12 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 100532
Code EAN: 7610286000491
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 20 bibox
Nombre UT/pal.: 60 bibox

Données logistiques

Contenance: 20 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 100921
Code EAN: 7610286000507
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 12 bibox
Nombre UT/pal.: 36 bibox

HUILE DE COLZA



Données logistiques

Contenance: 12 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 101176
Code EAN: 7610286000439
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 20 bibox
Nombre UT/pal.: 60 bibox

Données logistiques

Contenance: 20 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 101161
Code EAN: 7610286000446
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 12 bibox
Nombre UT/pal.: 36 bibox

Données logistiques

Contenance: 1 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125778
Code EAN: 7610286033192
Unité de livraison: 6 x 1 l
Nombre UT/couche: 18 cartons
Nombre UT/pal.: 72 cartons

Données logistiques

Contenance: 2 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125779
Code EAN: 7610286033208
Unité de livraison: 3 x 2 l
Nombre UT/couche: 19 cartons
Nombre UT/pal.: 76 cartons

Données logistiques

Contenance: 3 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125780
Code EAN: 7610286033215
Unité de livraison: 2 x 3 l
Nombre UT/couche: 21 cartons
Nombre UT/pal.: 84 cartons

HUILE D'ARACHIDE



Données logistiques

Contenance: 12 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 101179
Code EAN: 7610286000453
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 20 bibox
Nombre UT/pal.: 60 bibox

Données logistiques

Contenance: 20 l
Emballage: bibox
Réf. Nutriswiss: 101250
Code EAN: 7610286000460
Unité de livraison: 1 bibox
Nombre UT/couche: 12 bibox
Nombre UT/pal.: 36 bibox

Données logistiques

Contenance: 1 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125775
Code EAN: 7610286033161
Unité de livraison: 6 x 1 l
Nombre UT/couche: 18 cartons
Nombre UT/pal.: 72 cartons

Données logistiques

Contenance: 2 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125776
Code EAN: 7610286033178
Unité de livraison: 3 x 2 l
Nombre UT/couche: 19 cartons
Nombre UT/pal.: 76 cartons

Données logistiques

Contenance: 3 l
Emballage: bouteille
Réf. Nutriswiss: 125777
Code EAN: 7610286033185
Unité de livraison: 2 x 3 l
Nombre UT/couche: 21 cartons
Nombre UT/pal.: 84 cartons



LES PARTICULARITÉS DE L'HUILE DE COLZA

L'huile de colza présente une composition d'acides gras semblable à celle de l'huile d'olive. Sa teneur élevée en acides oléiques monoinsaturés alliée à un mélange équilibré d'acides linoléiques et linoléiques polyinsaturés en font une huile précieuse pour l'organisme.

En raison de sa saveur douce et de sa composition d'acides gras, l'huile de colza est idéale pour rôtir et pour la cuisine froide. Bien qu'elle soit relativement résistante à la chaleur, il faudrait éviter de l'utiliser pour rôtir et frire à des températures élevées. L'huile de colza Holl est une variante qui convient principalement pour la friture.

L'ORIGINE DE L'HUILE DE COLZA

Le colza (*Brassica napus*) fait partie de la famille des Brassicacées ou Crucifères, comme le chou. Il était déjà cultivé comme légume il y a 4000 ans en Asie orientale. Pour cette huile polyvalente, nous utilisons exclusivement du colza issu de l'agriculture suisse.

LES PARTICULARITÉS DE L'HUILE DE TOURNESOL

L'huile de tournesol se distingue par une teneur élevée en acides gras insaturés et est riche en vitamine E. Elle convient à la fois pour la cuisine froide et chaude. L'huile de tournesol présente une belle couleur dorée et offre une saveur de graines et de noix. Elle est donc particulièrement indiquée pour préparer la mayonnaise ou la rémoulade. L'huile de tournesol High Oleic est une variante qui convient principalement pour la friture.

L'ORIGINE DE L'HUILE DE TOURNESOL

Le tournesol (*Helianthus annuus*) est originaire d'Amérique. Il pousse aussi bien dans un climat froid que chaud. Les graines pour notre huile de tournesol proviennent de Suisse ou de l'UE. Des variations de goût sont possibles en fonction des récoltes.

LES PARTICULARITÉS DE L'HUILE D'ARACHIDE

Les principaux composants de l'huile d'arachide sont les acides gras insaturés, les acides oléiques et les acides linoléiques. L'huile d'arachide a une apparence transparente à légèrement colorée de jaune et évoque au nez les cacahuètes. En outre, elle a un arôme légèrement fruité et peut également présenter une note de torréfaction. Elle a un goût doux et rappelant les noix. Avec son point de fumée élevé et sa résistance à la chaleur, elle convient pour les températures élevées et peut donc être utilisée pour rôtir et pour la friture.

L'ORIGINE DE L'HUILE D'ARACHIDE

L'huile d'arachide est l'huile végétale extraite des arachides (*Arachis hypogaea*). Cette plante est originaire d'Amérique du Sud (Andes) et est à la base d'une huile alimentaire très appréciée. Les graines pour notre huile d'arachide proviennent d'Afrique.