



Huile de pépin de raisin à la truffe noire



Caractéristiques produit

Cette huile a été conçue pour que la saveur intense de la truffe puisse s'exprimer pleinement, d'où le choix de l'associer avec de l'huile de pépin de raisin, qui est une huile relativement neutre en goût. Des brisures de truffe noire déshydratée infusent dans l'huile pour lui donner ce goût si caractéristique et accompagner vos recettes.

Avantages produit

Véritable huile à la truffe : le support neutre de l'huile de pépin de raisin, permet à la saveur de la truffe noire de s'exprimer pleinement. L'huile de pépin de raisin est origine France, l'assemblage est réalisé en ultra-local au Moulin de la Veyssière à 500m du Domaine.

Associations culinaires

Idéale pour l'assaisonnement de vos plats comme des pâtes, du risotto ou des pizzas. A utiliser en fin de cuisson pour rehausser la saveur de votre plat. Elle peut également être utile dans la confection d'entrée ou d'apéritif comme des bruschettas aux champignons avec un filet d'huile de pépin de raisin à la truffe pour une touche gourmande.

Fiche technique

DDM	6 mois
Conservation	Endroit frais et sec
Formats disponibles	100ml
Ingrédients	Huile de pépins de raisin (France) 97,4%, arômes truffe 1,6%, E551, truffes noires déshydratées (Tuber Melanosporum) 1%.

Product specifications

This oil has been designed to bring out the full intense flavour of the truffle, which is why it has been combined with grapeseed oil, a relatively neutral-tasting oil. Dehydrated black truffle pieces are infused into the oil to give it its characteristic flavour and to accompany your recipes.

Product advantages

Genuine truffle oil: the neutral base of grape seed oil allows the flavour of the black truffle to express itself fully. The grapeseed oil is of French origin, and the blend is made ultra-locally at the Moulin de la Veyssière, 500m from the estate.

Culinary associations

Ideal for seasoning dishes such as pasta, risotto or pizza. Use at the end of cooking to enhance the flavour of your dish. It can also be used to make starters or appetisers such as mushroom bruschetta with a drizzle of truffle grapeseed oil for a gourmet touch.

Technical Sheet

BBD	6 months
Preservation	Store in a cool and dry place
Size	100ml
Ingredients	Grapeseed oil (France) 97,4%, truffle flavorings (1,6%), E551, dried black truffles (Tuber Melanosporum) 1%.