

## Avocat, Pistache, Sésame, Amande 4 saveurs inattendues pour 4 huiles d'exception

### Une innovation La Tourangelle

Basée à Saumur, l'Huilerie Croix Verte continue d'innover en complétant sa gamme d'huiles de goût avec quatre saveurs venues des quatre coins du monde : Huile d'Avocat, Huile de Pistache, Huile Vierge de Sésame et Huile d'Amande s'ajoutent ainsi à l'Huile Vierge de Noix, l'Huile Vierge d'Argan Bio et l'Huile de Pépins de Courge déjà commercialisées sous la marque La Tourangelle. Comme toutes les huiles de la gamme, ces quatre nouvelles saveurs sont proposées à des prix très accessibles en grande distribution (et notamment dans tous les Monoprix de France).

Conditionnées dans de jolis bidons de 250 ml aux couleurs acidulées, chaque huile présente des qualités gustatives et nutritionnelles préservées par l'opacité de ce bidon déjà récompensé par plusieurs concours internationaux.



#### L'Huile d'Avocat La Tourangelle : une étoile montante

Réputée pour ses vertus cosmétiques, l'huile d'avocat séduit de nombreux chefs grâce à sa couleur verte intense, sa texture ronde et sa saveur unique. Fruitée, l'**Huile d'Avocat La Tourangelle** a une texture légère et soyeuse, idéale pour une vinaigrette, une mayonnaise ou une marinade. Doté d'un point de fumée élevé, elle s'utilise également facilement pour des sautés ou des grillades. Le mariage de cette huile avec poissons et crustacés est un pur délice.



#### L'Huile de Pistache La Tourangelle : pour de nouveaux horizons culinaires

Produite en petite quantité à Saumur selon la tradition, l'**Huile de Pistache La Tourangelle** est une belle découverte : d'une magnifique couleur vert émeraude, elle dégage une puissante odeur de pistache et possède un goût unique de pistaches grillées, délicieux en salades et pâtisseries ou pour donner une touche originale à ses plats.



#### L'Huile Vierge de Sésame La Tourangelle : entre tradition et innovation

En Asie, l'huile de sésame fait partie intégrante de la tradition culinaire. Importée du Japon et produite selon une tradition vieille de plus de 270 ans, l'**Huile Vierge de Sésame La Tourangelle** ouvre les portes d'un monde aux saveurs particulières. Idéale en assaisonnement pour sublimer une salade verte, elle donne aux légumes sautés une saveur incomparable.



#### L'Huile d'Amande La Tourangelle : savoureuse et onctueuse

Produite à Saumur selon un savoir-faire ancestral, l'**Huile d'Amande La Tourangelle** a une saveur onctueuse qui s'allie très bien avec salades, poissons, légumes et pâtisseries auxquels elle confère une touche légèrement pralinée.

Infos complètes et idées recettes sont sur [www.latourangelle.fr](http://www.latourangelle.fr)



5,99 € le bidon de 250 ml



5,99 € le bidon de 250 ml



3,99 € le bidon de 250 ml



4,99 € le bidon de 250 ml

- Visuels des produits disponibles sur demande -