



Les Produits Régionaux du Vercors et de la Drôme...

Aux Plaisirs du Vercors

HUILE DE NOIX 1 litre

€19.50

L'huile vierge de noix du Dauphiné, du **Moulin de Léon**, est extraite à partir de cerneaux issus de variété **Noix de Grenoble**.

Après séchage, les noix en coques sont cassées mécaniquement et trillées afin de ne laisser aucune impureté. Le mode d'extraction est le même depuis plusieurs siècles : broyage des cerneaux à la meule de pierre, afin d'obtenir une pâte homogène, puis une chauffe lente et douce afin de préserver parfum et qualité de l'huile. La dernière étape est le pressage, suivie d'une décantation et d'une légère filtration sur papier. L'embouteillage réalisé, l'huile vierge de noix doit être conservée à l'abri de la lumière avant ouverture, et **après ouverture dans le réfrigérateur**. La DLUO est de 18 mois.

Idées : Excellent dans une salade d'endives, morceaux de comté, pomme, vinaigre balsamique.

Également dans une salade verte, ravioles frits, morceaux de bleu du Vercors, noix pilées, vinaigre balsamique.

[Informations du vendeur](#)