

#Nouveauté
#CuisineMéditerranéenne
BIO PLANÈTE lance une huile d'olive spéciale pour la cuisson

Marque de référence des huiles alimentaires Bio, BIO PLANÈTE innove et lance la toute première huile d'olive bio spécialement pensée pour la cuisson et la friture en France. Cette nouveauté, composée d'un mélange d'huile d'olive désodorisée et d'huile d'olive vierge extra, résiste aux fortes températures, tout en conservant un goût léger et subtil d'olive.

Huile Cuisson Olive BIO PLANÈTE : une touche de méditerranée en cuisine !

Traditionnellement, l'huile d'olive est utilisée en assaisonnement, ou en cuisson à température modérée (jusqu'à 180 degrés). En effet, lorsque les huiles végétales fument, elles ont tendance à se dégrader, ce qui altère leur goût mais aussi leurs qualités intrinsèques. Fruit d'un mélange de 80% d'huile d'olive désodorisée et de 20% d'huile d'olive vierge extra, cette nouveauté a justement été pensée pour les cuissons à haute température et les fritures, avec un point de fumée élevé jusqu'à 210 degrés. Grâce à son goût délicat, fin et très léger d'olive, elle peut également séduire pour d'autres usages tels que la pâtisserie ou les assaisonnements à chaud.

Une première sur le segment des huiles d'olive bio en France !



Huile Cuisson Olive BIO PLANÈTE
PMC : 10,99€ - 1 L

Disponible sur sites et magasins spécialisés Bio



De multiples atouts :

- ✓ Une huile pour plusieurs usages : friture, poêlées, pâtisseries...
- ✓ Un goût subtil et très doux d'olive, dénué d'amertume
- ✓ Un point de fumée élevé à 210 degrés
- ✓ Un format pratique en bouteille de 1L

L'Huile Cuisson Olive vient compléter la gamme Cuisson BIO PLANÈTE comprenant : L'Huile Friture et Poêlées, la Cuisson au Ghee et l'Huile de Cuisson Sésame, nouveauté 2023, disponible dès le mois de mars en magasins.



À propos de BIO PLANÈTE par l'Huilerie Moog

L'Huilerie Moog est la référence en matière d'huiles certifiées Bio en Europe. Pionnière de la Bio à travers sa marque BIO PLANÈTE, elle conçoit des huiles savoureuses, hautement qualitatives et innovantes qui contribuent à un mode de vie sain, associant convivialité et plaisir. Menée par ses convictions et sa passion, l'huilerie s'engage au quotidien pour une Bio éthique et moderne. Du prix juste au producteur à la recherche sans faille d'un packaging durable, elle milite pour une consommation responsable. www.bioplanete.com/fr/

Contacts presse
Open2Europe

Emilie Leprévost - 06 08 23 88 76
Thomas Baubil - 06 27 95 50 73
food@open2europe.com