

Suggesties voor aperitief :

Doe olie, azijn en zout in een kleine schaal als uw basissaus.

- Halfgare of rauwe groenten (bloemkool, wortelen, selderie, witlof) walnoten- of hazelnotenolie en citroen- of frambozenazijn.
- Roze garnalen, rauwe of gerookte zalm (pistache- of amandelolie met frambozenazijn, zout en peper).
- Kerstomaten (pindaolie en ciderazijn).
- Asperges (hazelnotenolie en honingazijn, zout en peper).
- Gegrilde paprika of halfgare wortelen (arganolie, komijn en azijn).

Suggesties voor vis :

- Vis en schaaldieren: pistache-, pecannoten- of amandelolie.
- Soep van kamschelpen, kreeft, langoustes (in salade of gegrild), visstooftopje (pistacheolie).
- Tonijn: sesamolie.
- Langoustes met rijst (pecannotenolie, koffieolie).
- Sint-jabobsschalen, oesters, rog (walnoten- of hazelnotenolie).
- Forel of zalm met warme aardappelen (amandelolie of olijf- en boleetolie).

Suggesties voor vlees :

- Braadvlees: (sesamolie, boleetolie).
- Marinade voor wildbraad of konijn (arganolie).
- Duif (hazelnotenolie).

Impression Les Arts Graphiques - 01-2017



Onze fruitazijnen :

♦ **HONINGAZIJN** : Deze azijn brengt uw marinades en salades in harmonie. Gebruik de olie alleen (bijvoorbeeld over asperge) of in combinatie (met bijvoorbeeld fijne pijnboompittenolie) bij gerookte eendeborsfilet of ander gerookt vlees, in een nagerecht (bijvoorbeeld sinaasappelgebak) of voor het blussen van lever.

♦ **CIDERAZIJN** : Deze azijn kan worden gebruikt voor salades en in jus van braadvlees, maar ook om een court-bouillon voor vis op smaak te brengen.

♦ **DADELAZIJN** : Deze azijn met uitgesproken smaak besprenkelt u lichtjes over rauwkost, groenten en desserts.

♦ **AARDBEIAZIJN** : Deze azijn met uitgesproken smaak kunt u gebruiken op rauwkost, voor desserts met rode vruchten maar vooral ook lichtjes verdund voor vruchtesalades en desserts.

♦ **KERSENAZIJN** : deze azijn past perfect bij groene salades en fruitsalades, kaasgerechten of wit vlees. De azijn is ook geschikt voor het bereiden van sauzen voor hartige of zoete gerechten.

♦ **BLAUWBESAZIJN** : Deze zachte azijn met uitgesproken smaak kunt u gebruiken in sauzen voor wit vlees, eendenfilet, wild, voor desserts met rode vruchten en op vanille-ijs...

♦ **KWEEPEERAZIJN** : Deze azijn met uitgesproken smaak besprenkelt u lichtjes over rauwkost, ideaal bij foie gras en wit vlees.

♦ **FRAMBOZENAZIJN** : Enkele scheutjes op rauwkost, voor het blussen van lever of op een nagerecht (aardbeien, frambozen, rijpe meloen met kaneel en gember).

♦ **MANGOAZIJN** : Deze azijn met uitgesproken smaak besprenkelt u lichtjes over rauwkost, in een déglacé voor foie gras en op desserts.

♦ **CITRUSAZIJN (CITROEN)** : Koel bewaren en schudden voor gebruik. Deze azijn kan worden gebruikt in elk gerecht dat citroen bevat (maar met mate, want de azijn heeft een sterke smaak): zomerse rauwkostsalade (zoals wortelen), taboulé, warme of koude vis, schaaldieren, nagerechten (om bijvoorbeeld een nagerecht smaak te geven of de zoete smaak van karamel te verzachten).

**HUILERIE
BEAUJOLAISE**

Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier de France



**OPENINGSTIJDEN : van dinsdag tot en met zaterdag
9.15 a.m. - 1.00 p.m. / 2.00 p.m. - 7.00 p.m.**

(Maandagen, zondagen, feestdagen, en de eerste twee weken van januari gesloten). Neem contact met ons op voor rondleidingen op afspraak. (Voor groepen: maximaal 20 personen)

LA BOUTIQUE

29, rue des Echarmeaux

69430 BEAUJEU - France

Tél. +33 (0)4 74 69 28 06

boutique@huilerie-beaujolaise.fr

www.huilerie-beaujolaise.com

Even voorstellen

Het verhaal begint in 1981, in een bijvertrek van een ijzerwinkel. Jean-Marc ziet het als een uitdaging om deze oude molen uit de negentiende eeuw te doen herleven! In 1987 wordt deze plaatselijke seizoensactiviteit een fulltime bezigheid. In de loop der jaren heeft Jean Marc de kwaliteit van zijn producten ontwikkeld, zonder daarbij het ambachtelijke karakter van het bedrijf te verliezen. Tijdens zijn reizen ontdekt en proeft hij graag Mediterrane smaken zodat wij hier ook van kunnen genieten.

Samen met een volledig team zet Jean-Marc Montegottero de productie voort van olie uit verschillende soorten 100% natuurlijke vruchten en zaden, mechanisch geëxtraheerd zonder chemische processen of extra toegevoegde ingrediënten. Daarnaast behouden ze de traditie om tegen maakloos olie te produceren voor landbouwers en particulieren in de regio.

De huidige oliemolen

De belangrijkste Franse en internationale chef-koks vertrouwen op ons. Onze producten worden wereldwijd geëxporteerd: Duitsland, Japan, Zwitserland, Nederland, België, Zweden, Noorwegen, Italië, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten, Spanje, Canada, enz.

In deze molen, die midden in de Beaujolais ligt, gaat een nieuwe wereld voor u open. Een volledig natuurlijk kwaliteitsproduct: een vrucht... een olie.

Een druppel is voldoende om uw neus en smaak te stimuleren.

Gebruiksadviezen : ieder zijn olie - ieder zijn smaak

Sprenkel de rauwe olie rechtstreeks over groenten en vis. Bereid voor rauwkost een vinaigrette op basis van een neutrale olie (zoals druivenpit- of zonnebloemolie) en een milde azijn (zoals cider, frambozen, balsamico). Schenk vervolgens de gewenste olie over de rauwkost voordat u alles door elkaar mengt.



Onze olie uit eerste persing.

♦ **POMPOENPITTEN** : Hun subtiele plantaardige smaak past perfect bij gesneden witlof met stukjes gerookte zalm, in een salade met boontjes of als afwerking op vis natuur. Ook geschikt voor soep, pasta, aardappelen en rijst.

♦ **PISTACHENOTEN** : Deze olie, waarvan de smaak en het aroma lang blijven hangen, wordt gebruikt in avocadosalade of garnalencocktails (met frambozenazijn, zout en peper). Gebruik deze olie bijvoorbeeld voor gehakte witlof met gerookte zalmsnippers, overgoten met een dressing van pistacheolie, balsamicoazijn, zout, peper en bieslook, voor een salade van sperziebonen met dezelfde dressing of voor de afwerking van gekookte vis. De olie is ook heerlijk over bijvoorbeeld pasta, aardappelen en rijst.

♦ **ZOETE AMANDELEN** : Deze zoete, geurige olie wordt met name gebruikt in marinades (zalm met dille of basilicum) of bij de afwerking van bijvoorbeeld sint-jacobsschelpen en pasta.

♦ **PIJNBOOMPITTEN** : Doordat deze pitten een milde smaak van paddenstoelen hebben, komt vooral de smaak van de gerechten hiermee beter tot hun recht. Voeg op het laatste moment een scheutje olie toe, om bijvoorbeeld gerechten met schaaldieren, diverse sausen (vooral met wijn) en soepen zoals minestrone mee te binden. Deze olie is heerlijk in een salade Landaise.

♦ **PECANNOTEN** : De olie heeft een uitgesproken geur die tussen walnoten en amandelen in zit. De olie gaat perfect samen met bijvoorbeeld alle rijstsoorten, een koude rijstsalade, witte rijst met vis, schaaldieren, wilde rijst etc.

♦ **WALNOTEN** : Dankzij de pittige smaak is deze olie uitermate geschikt voor bittere rauwkost (witlofsalade, krulandijvie, paardenbloemblad), maar de olie kan ook worden gebruikt om zetmeelhoudende gerechten op smaak te brengen, zoals aardappelen, gedroogde bonen of linzen.

♦ **HAZELNOTEN** : deze heerlijke, sterk geurende olie is geschikt voor elke salade. De olie kan boter vervangen in alle zetmeelhoudende gerechten, groenten, vis, pasta en gebak. De olie kan ook worden gebruikt op warme geitenkaas.

♦ **GEGRILDE PINDA'S** : De olie, die opvallend sterk naar pinda's ruikt, is geschikt voor salades, tomaten, puree en allerlei gerechten op basis van kaas.

♦ **RAAPZAAD** : Deze plant, die in de jaren vijftig verdween, lijkt op koolzaad, maar is wat rustieker. De olie, die fijner en lichter is dan traditionele koolzaadolie, ruikt naar kool en heeft een aangename raapsmaak. De olie is geschikt voor groentesoepen of stoofpotten, rauwkostsalades en kool.

♦ **MAANZAAD OF PAPAVER** : Deze olie valt op door de krachtige, verrassende bloemengeur. De olie komt uitstekend tot zijn recht in salades van kropsla en versterkt de smaak van decoratieve papaverpitten (zoals op brood). De olie kan ook worden gebruikt voor kaas.

♦ **GEGRILD KOOLZAAD** : Deze olie, die een sterke koolsmaak heeft, wordt gebruikt voor aardappelsalades, rode bieten, sjalotten, broccoli en kool, maar ook om cervelle de Canut te maken (gerecht van geklopte kwark, fijngehakte bieslook, zout en peper).

♦ **ARGAN** : De smaak van de olie van de Noord-Afrikaanse Arganvrucht past perfect bij salades van gegrilde paprika's, bij gekookte wortelen die op smaak zijn gebracht met paprikapoeder en verse knoflook, bij wortelflan met komijn en bij gedroogd vlees. De olie geeft ook een wildsmaak aan vlees en kan worden gebruikt voor een kleine salade bij een wildterrine.

♦ **SESAMZAAD** : Enkele druppels zijn voldoende om uw salades, rauwkost, vis, vlees of gebak een Oosters tintje te geven.

Onze infusie - en persolie

♦ **BOLEETOLIE** : Volgens een origineel recept van Régis en Jacques Marcon. In deze olie ontdekt u de natuurlijke smaak van boleten, die perfect past bij stoofpotjes, pasta, rijst, vis en rauwkost.

♦ **KOFFIEOLIE** : In deze olie proeft u de natuurlijke smaak van koffie. Ideaal op rauwkost, gestoomde groenten, jus van kalfsvlees en wit vlees en chocoladetaart.



De eeuwenoude methode wordt behouden

EERSTE FASE : Eerst worden de droge vruchten of oliehoudende zaden, die voornamelijk uit Frankrijk afkomstig zijn, aan een strenge selectie onderworpen:

- Walnoten: 90% Midden-Frankrijk, 10% Dauphiné.
- Hazelnoten: Lot en Garonne, Corsica
- Raapzaad: Haute-Marne
- Papaver: Picardie
- Koolzaad: Ain
- De overige vruchten worden geïmporteerd.

TWEDE FASE: De verpulvering. De schil en alle onzuiverheden worden verwijderd, waarna de vrucht wordt geplet onder een molensteen of een mechanische pletter.

DERDE FASE: De bereiding is ongetwijfeld de lastigste en belangrijkste fase. Hierbij speelt de kennis van iedere vakman een rol, die een persoonlijke touch aan het product geeft. De vruchten worden bereid in dikke gietijzeren pannen, waardoor de smaak van de vruchten in de olie trekt.

VIERDE FASE: De persing. De vruchten worden in een eeuwenoude hydraulische pers geplaatst, laag voor laag, waarbij de lagen worden gescheiden door filters, zodat de druk geleidelijk kan worden verhoogd.

LAATSTE FASE: De filtering. Na een natuurlijke bezinking van drie of vier dagen wordt de olie via vloeipapier gefilterd en vervolgens in flessen gedaan.