

Consigli per l'aperitivo :

- Mettere olio, aceto e sale in una ciotola, per la vostra base di salsa.
- Verdure a cottura media o crude come cavolfiore, carote, sedano, indivia (olio di noce o nocciole e aceto di limone o lamponi).
- Gamberetti, salmone crudo o affumicato (olio di pistacchio o mandorle con aceto di lamponi, sale e pepe).
- Pomodori ciliegini (olio di arachidi e aceto di sidro).
- Asparagi (olio di nocciole e aceto di miele, sale e pepe).
- Peperoni grigliati o carote poco cotte (olio di argania, cumino e aceto).

Consigli per i pesci :

- Pesci e crostacei (olio di pistacchio, pecan, mandorla).
- Zuppa di pettini, astici, aragoste in insalata o grigliate, pesce bollito (olio di pistacchio).
- Tonno all'olio di sesamo.
- Aragostine accompagnate da riso (olio di pecan, olio di caffè).
- Capesante, ostriche, razze (olio di noci o nocciole).
- Trota o salmone accompagnati da patate calde (olio di mandorle oppure oliva e porcini).

Consigli per le carni :

- Arrosti (olio di sesamo, olio ai porcini).
- Per marinare selvaggina o coniglio (olio di argania).
- Piccioni (olio di nocciole).

Impression Les Arts Graphiques - Z.A. St. Romain la Motte - rd 77 71 42 29 - 01-2017



I nostri aceti di frutta :

- ♦ **ACETO DI MIELE** : Aggiungerà una nota armonica alle vostre marinate e insalate. Utilizzato da solo (sugli asparagi...), si sposa perfettamente con il petto d'anitra affumicato (con olio vergine di pinoli) e altre carni affumicate, sui dolci (torta Regina con composta di arance) o deglassando dei fegatini.
- ♦ **ACETO DI SIDRO** : Da utilizzare nelle insalate di lenticchie, nella cottura di carne al forno e per ravvivare il court-bouillon di pesce.
- ♦ **ACETO DI DATTERI** : Questo aceto dal gusto pronunciato è adatto, utilizzato in poche gocce, per crudità, verdure e dessert.
- ♦ **ACETO DI FRAGOLE** : Questo aceto dal gusto molto pronunciato è adatto per vinaigrette di crudità, per i dessert di frutti rossi, ma soprattutto leggermente ridotto per le insalate di frutta e dessert.
- ♦ **ACETO DI CILIEGIE** : questo aceto si sposterà perfettamente con le vostre insalate verdi e macedonie di frutta, per piatti a base di formaggio o di carne bianca. Sarà un ottimo alleato anche per la preparazione di salse per piatti salati o dolci.

- ♦ **ACETO DI MIRTILLI** : Questo aceto dolce dal gusto molto pronunciato è adatto per minestre di carni bianche, petto d'anatra, cacciagione, per i dessert di frutti rossi o su una glassa di vaniglia...

- ♦ **ACETO DI MELE COTOGNE** : Questo aceto dal gusto pronunciato è adatto, utilizzato in poche gocce, per le crudità e accompagna foie gras e carni bianche.

- ♦ **ACETO DI LAMPONI** : Alcune gocce sulle crudità, deglassando dei fegatini o su un dessert (fragole, lampone, meloni maturi al punto giusto con cannella e zenzero).

- ♦ **ACETO DI MANGO** : Questo aceto dal gusto pronunciato è adatto, utilizzato in poche gocce, per crudità, déglacage di foie gras e dessert.

- ♦ **ACETO DI CALAMANSI (LIMONE)** : da tenere al fresco e agitare prima dell'uso. Può essere utilizzato su qualsiasi piatto dove si possa utilizzare il limone (non eccedere, il gusto è molto forte): insalate estive di crudità (carote...), taboulé (piatto libanese a base di semola), pesce caldo o freddo, crostacei, dessert (per profumare un dessert, attenuare la dolcezza del caramello...).

**HUILERIE
BEAUJOLAISE**

Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier de France



**ORARIO DI APERTURA : dal martedì al sabato :
9.15 - 13.00 / 14.00 - 19.00**

(Chiuso domenica, lunedì, i giorni festivi, e le prime due settimane di gennaio) Visite guidate su appuntamento (per i gruppi: max. 20 persone)

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

Presentazione

La storia ha inizio nel 1981, nel retro di un vecchio negozio di ferramenta. Far rivivere l'antico mulino del XIX secolo.... una vera sfida per Jean-Marc! Nel 1987, l'attività di mugnaio sino ad allora stagionale diventa una professione a tempo pieno. Nel corso degli anni, Jean Marc sviluppa l'immagine di qualità dei suoi prodotti pur mantenendo lo spirito di impresa artigianale. In occasione dei suoi viaggi, ama scoprire e assaporare i sapori del Mediterraneo per condividerli con noi.

Assieme ai suoi collaboratori, Jean-Marc Montegottero perpetua la produzione di olio vergine 100% di frutti dai diversi sapori, con estrazione meccanica senza prodotti chimici né ingredienti aggiunti. Al contempo mantengono la tradizione di produrre per gli agricoltori e i privati della propria regione.

L'Huilerie oggi

Abbiamo la stima dei più grandi chef francesi e internazionali. I nostri prodotti vengono esportati nel mondo intero: Germania, Giappone, Svizzera, Olanda, Belgio, Svezia, Norvegia, Italia, Gran Bretagna, Stati Uniti, Spagna, Canada, ecc.

L'Huilerie Beaujolaise vi farà scoprire una tradizione nel cuore della regione del Beaujolais. Un prodotto fine e completamente naturale: un frutto... un olio. Una sola goccia sarà sufficiente per risvegliare i vostri sensi olfattivi e gustativi.

Consigli per l'utilizzo: a ognuno il proprio olio, a ognuno il proprio gusto

Per le verdure e i pesci, utilizzare l'olio a crudo direttamente sulla pietanza.

Per la crudità, preparare una vinaigrette a base di olio neutro (vinacciolo, girasole...) e aceto dolce (sidro, lamponi, balsamico...), quindi aggiungere sulle crudità l'olio di vostro gusto prima di mescolare.



I nostri oli vergini

♦ **SEMI DI ZUCCA** : Gusto delicato vegetale, è consigliato per carpacci di salmone affumicato con insalata di indivia, per un'insalata di fagiolini verdi freschi o per insaporire un pesce cotto al vapore. È ugualmente accettabile a minestre, pasta, patate e riso...

♦ **PISTACCHIO** : Olio dal gusto, persistente nel palato, dagli aromi durevoli. Si utilizza in insalate di avocado o cocktail di gamberi (con aceto di lamponi, sale e pepe). È consigliato per carpacci di salmone affumicato con insalata di indivia, il tutto condito con una vinaigrette (olio di pistacchio, aceto balsamico, sale, pepe ed erba cipollina), per un'insalata di fagiolini verdi freschi con la stessa salsa o per insaporire un pesce cotto al vapore. È ugualmente accettabile a pasta, patate e riso.

♦ **MANDORLE DOLCI** : Dolce e profumato, questo olio è utilizzato particolarmente per marinare (salmone all'aneto o al basilico) o a fine cottura su capesante, pasta...

♦ **PINOLI** : La sua dolcezza e il suo sapore di funghi esaltano qualsiasi piatto. Aggiungere un filo d'olio prima di servire su crostacei, salse (specialmente quelle a base di vino), zuppe di verdura come il minestrone e così via. Questo olio si sposa egregiamente con l'insalata di anatra...

♦ **NOCI DI PECAN** : Olio dal profumo pronunciato tra la noce e la mandorla. Si consiglia per accompagnare tutti i risi, insalate di riso fredde, riso in bianco con pesce o crostacei, riso integrale e così via.

♦ **NOCI** : Il suo gusto robusto si sposa a meraviglia con la crudità amara (insalata di indivia, cicoria, tarassaco), ma può ugualmente condire farinacei come le patate, i fagioli secchi o le lenticchie.

♦ **NOCCIOLE** : Delizioso e molto profumato accompagna tutte le insalate. Si utilizza come il burro su tutti i farinacei, verdure, pesce, pasta e anche in pasticceria. Può essere utilizzato anche su formaggi di capra caldi.

♦ **ARACHIDI** : Sorprende per il suo profumo di noccioline molto pronunciato, si sposa con insalate, pomodori, pure e numerose ricette a base di formaggi.

♦ **RAVIZZONE** : Estinta da 50 anni. Questa pianta, simile alla colza, è tuttavia più rustica. L'olio è più fine e leggero dell'olio di colza tradizionale, ha un aroma vicino al cavolo con un gusto molto piacevole di rapa. Si consiglia nelle zuppe di piccoli legumi o nel "pot au feu" (bollito di manzo con verdure), insalate di crudità, cavoli.

♦ **SEMI DI PAPAVERO** : Questo olio dall'aroma floreale sorprende per la potenza del suo profumo inusuale. È consigliato per insaporire semplici insalate di lattuga o intensificare il gusto dei grani di papavero nelle decorazioni (ad esempio, sul pane), nonché sui formaggi.

♦ **COLZA** : Olio saporito dal gusto di cavolo, si utilizza sulle insalate di patate, barbabietole rosse, scalogno, broccoli, cavoli o per preparare la "cervelle de canut" (formaggio fresco schiacciato con erba cipollina, sale e pepe).

♦ **ARGANIA** : Il suo tocco orientale completa le insalate di peperoni alla griglia o di carote cotte e aromatizzate alla paprica e aglio fresco, flan di carote al cumino e carne dei Grigioni, per donare un gusto di selvaggina alle carni o per accompagnare una piccola insalata con una terrina di selvaggina.

♦ **SESAMO** : Qualche goccia è sufficiente per dare un tocco d'oriente alle vostre insalate, crudità, pesce, carne o pane.

I nostri oli per macerazione e di pressione

♦ **OLIO AI PORCINI** : Secondo una ricetta originale di Régis e Jacques Marcon. Ritrovate in questo olio i sapori naturali dei porcini per accompagnare fricasee, pasta, riso, pesce e crudità...

♦ **OLIO AL CAFFÈ** : Ritrovate in quest'olio i sapori naturali del caffè per accompagnare crudità, verdure al vapore, brodo di vitello o carni bianche e dolci al cioccolato.



Il metodo tradizionale è salvaguardato

PRIMA FASE : Prima di qualsiasi altra cosa vi è la selezione rigorosa dei frutti secchi che sono di provenienza prevalentemente francese:

SECONDA FASE : La macinazione. Il frutto viene sgusciato, privato di tutte le impurità e appiattito tramite una macina di pietra o un frantoio meccanico.

TERZA FASE : La cottura. È senza alcun dubbio la fase più delicata e più importante. In questa fase l'abilità di ogni artigiano lascia la sua impronta personale sul prodotto. La cottura in grandi e spesse padelle di ghisa dà il gusto del frutto all'olio.

QUARTA FASE : La pressatura. I frutti cotti vengono inseriti in una pressa idraulica centenaria, in strati separati da filtri, allo scopo di esercitare una pressione lenta e non eccessiva.

QUINTA E ULTIMA FASE : La filtrazione. Dopo una decantazione naturale da 3 a 4 giorni, l'olio viene filtrato attraverso carta assorbente e infine viene messo in bottiglia.