

## Tips för tilltugg:

Gör basen till din vinägrett genom att blanda olja, vinäger och salt i en liten skål.

- Till förvällda eller råa grönsaker (blomkål, morötter, selleri, endiver) - använd valnöt- eller hasselnötsolja och citron- eller hallonvinäger.
- Till räkor, rå eller rökt lax - använd pistage- eller mandelolja med hallonvinäger samt salt och peppar.
- Till körsbärstomat - använd jordnötsolja och äppelcidervinäger.
- Till sparris - använd hasselnötsolja och honungsvinäger samt salt och peppar.
- Till grillad paprika eller förvällda morötter - använd arganolja, kummin och vinäger.

## Rekommendationer för fisk:

- Till fisk och skaldjur - använd pistage-, pecannöts- eller mandelolja.
- Till musselsoppa, hummer, kräftsallad eller grillade kräftor, fiskgryta - använd pistagenötsolja.
- Till tonfisk - använd sesamolja.
- Till kräftor med ris - använd pekannötsolja eller olja med kaffesmak
- Till pilgrims musslor och ostron, använd valnöt- eller hasselnötsolja.
- Till öring eller lax med varm potatis - använd mandel- eller olivolja med karljohan.

## Rekommendationer för kött :

- Till grillat - använd sesamolja eller olivolja med karljohan.
- Till marinad för vilt eller kanin - använd arganolja.
- Till duva - använd hasselnötsolja.



**Werners Gourmetservice - distributör av Huilerie Beaujolais i Sverige**

Werners är en importör och restaurangleverantör som i nära relation med sina kunder jobbar med kvalitativa och unika livsmedel såsom tryffel, caviar, Valrhona choklad, illy espresso, desserter, kryddor, olja, vinäger och mycket mer.

Vill du göra en beställning? Eller har du frågor?  
Varmt välkommen att kontakta oss!

innesalj@wgs.se alternativt telefon 0511 -177 99  
Läs mer om Werners på wgs.se

Impression Les Arts Graphiques © Z.A. St. Roman la Motte - tel 77 71 62 29 10 - 2019



## Vår fruktvinäger:

- **HONUNGSVINÄGER:** Ger dina marinader och sallader en harmonisk karaktär. Den kan användas ensam på till exempel sparris, passar till rökt ankröst med jungfrupinenötsolja och annat rökt kött, i desserter såsom mjuka kakor med apelsin eller till ankröster.
- **ÄPPELCIDERVINÄGER:** Används i linssallader, såser/skyer gjorda på köttspad och för att förhöja smaken på fiskbuljong.
- **JORDGUBBSVINÄGER:** Denna vinäger med en mycket tydlig smak används i salladsdressingar och i desserter med röda bär, och serveras framför allt något reducerad med fruktsallader och desserter.
- **KÖRSBÄRSVINÄGER:** Lämpar sig väl till grönsallader och fruktsallader, rätter med ost eller vitt kött. Den passar även i såser till salta eller söta rätter.
- **BLÅBÄRSVINÄGER:** Denna mjuka vinäger med mycket tydlig smak används i såser till vitt kött, ankröst, vilt, efterrätter med röda bär eller på vaniljglass.
- **KVITTENVINÄGER:** Denna vinäger med mycket tydlig smak passar till råa grönsaker, ankröster och vitt kött.
- **HALLONVINÄGER:** Lämpar sig för råa grönsaker, ankröster och desserter med bär, kanel och ingefära.
- **MANGOVINÄGER:** Denna vinäger har en mycket tydlig smak och passar till råa grönsaker, ankröster och vitt kött.
- **KALAMANSVINÄGER:** Förvaras svalt och omskakas före användning. Den kan användas i alla rätter där man använder citron (men med måtta på grund av den starka smaken): sommarsallader, tabbouleh, varm eller kall fisk, skaldjur, eller efterrätter för att tona ner sötman i till exempel en karamelldessert.
- **DADELVINÄGER:** Denna vinäger har en mycket tydlig smak och används till grönsaker och efterrätter.

**HUILERIE  
BEAUJOLAISE**

Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier de France



## Presentation

Allt började 1981, i baktrymmet till en järnaffär. Det var en utmaning för Jean-Marc att återuppliva den gamla kvarnen från 1800-talet. 1987 blev den säsongsbetonade aktiviteten en heltidsverksamhet. Med åren har Jean Marc utvecklat högkvalitativa produkter, samtidigt som han bevarat produkternas hantverksmässiga karaktär. Han tycker om att upptäcka och prova Medelhavets olika smaker under sina resor, för att sedan dela dem med oss.

Tillsammans med sitt team fortsätter Jean-Marc Montegottero producera jungfruoljor av 100% naturliga ingredienser, med hjälp av en mekanisk extraktion utan kemikalier eller tillsatser. De bevarar också traditionen att ta fram jungfruoljor på beställning av lantbrukare och lokalbefolkningen.

## Oljeproduktionen idag

De största kockarna inom fransk och internationell matlagning litar på oss. Vi exporterar våra produkter över hela världen: Tyskland, Japan, Schweiz, Nederländerna, Belgien, Sverige, Norge, Italien, Storbritannien, USA, Spanien, Kanada och många fler.

Huilerie Beaujolais ger dig möjlighet att upptäcka ett hantverksskunnande i hjärtat av Beaujolais. En delikat produkt som är helt naturlig. En frukt - en olja.

Det räcker med en droppe för att uppleva smaken och lukten.

## Varje rätt kräver sin egen olja: tips på användningsområden

För fisk och grönsaker – använd rumstempererad jungfruolja direkt på maträtten.  
För råa grönsaker och sallader, blanda ihop en vinäggret baserad på neutral olja (druvfrö, solros osv.) och söt vinäger (cider, hallon, balsamvinäger osv.). Håll sedan på din olja precis innan du blandar grönsakerna.



## Våra jungfruoljor

♦ **PUMPAFRÖN:** Denna oljan har en subtil vegetabilisk smak, som till exempel passar med skivade endiver och bitar av rökt lax, till en sallad med gröna bönor eller kokt fisk. Den passar även till soppor, pasta, potatis och ris.

♦ **PISTAGE:** Denna olja med en kraftig smak som dröjer sig kvar i munnen används till avokadosallader eller en räköcktail med hallonvinäger, salt och peppar. Den passar till exempel till skivade endiver och strimlor av rökt lax, som smaksätts med pista-geolja, honungvinäger, salt, peppar och gräslök. Dressingen kan även användas till en grön bönsallad eller fiskrätt. Passar även till soppor, pasta, potatis och ris.

♦ **MANDEL:** Denna olja är söt och väldoftande och lämpar sig särskilt för marinader eller som sista touch på en rätt med pilgrimsmusslor eller pasta just före servering.

♦ **PINJENÖT:** En len olja med ton av svamp som förhöjer maträtten. Tillsätt lite olja mot slutet av tillagningen, använd den till skaldjur, olika säser (särskilt vinbaserade) och soppor som till exempel minestrone. Denna olja passar perfekt till en sallad med anka.

♦ **PECANNÖT:** Olja med en tydlig nötaram. Den passar perfekt till risrätter, fisk, skaldjur med mera.

♦ **VALNÖT:** Den kraftfulla smaken passar perfekt till råa grönsaker (endivesallad, cikoria, maskrosor), men fungerar även till stärkelse-rik mat så som potatis, bönor och linser.

♦ **HASSELNÖT:** Med en utsökt och stark doft passar den alla slags sallader. Den används på samma sätt som smör på alla stärkelse-rika produkter, grönsaker, fisk, pasta och även till bakverk. Den kan också användas på varm getost.

♦ **ROSTAD JORDNÖT:** Med sin överraskande och kraftiga jordnötsdoft passar den bra till sallader, tomater, potatismos och många olika recept med ost.

♦ **RYBSFRÖN:** Denna växt som försvann på 1950-talet är en mer rustik kusin till rapsfröet. Den är finare och lättare än traditionellt rapsfrö och har en kälsmak med en mycket fin smak av rybs. Den lämpar sig för grönsaker och köttsoffa, råkostsallader och käl.

♦ **VALLMO:** Denna blommiga olja överraskar med sin ovanliga doft. Den passar till sallader eller används för att förhöja smaken av vallmofrön som används som garnering. Den kan också användas på ost.

♦ **COLZAOILJA:** Denna kraftfulla olja av rostad raps med toner av käl används till sallader med potatis, rödbetor, schalottenlök, broccoli, käl eller "cervelle de canuts" (en blandning av vispad färskost, hackad gräslök, salt och peppar).

♦ **ARGAN:** Oljans orientaliska karaktär passar till grillad paprikasallad, morötter med paprikapulver och färsk vitlök eller morötter med kummin och lufttorkat nötkött.

♦ **SESAM:** Det räcker med några droppar för att ge din sallad, råa grönsaker, fisk, kött eller bakverk en spännande asiatisk smak.

## Våra macerations- och tryckoljor

♦ **OLIVOLJA MED KARLJOHANSVAMP:** Detta är ett originalrecept från Régis och Jacques Marcon. Denna olja har en naturlig smak av karljohansvamp och passar till frikasséer, pasta, ris, fisk och råa grönsaker.

♦ **DRUVKÄRNSOLJA MED KAFFESMAK:** I denna olja hittar du den naturliga smaken av kaffe. Den passar till råa grönsaker, ångkokta grönsaker, kalvkött, kyckling samt chokladdesserter.



## Den gamla traditionen bevaras

**FÖRSTA MOMENTET:** Det görs ett mycket noggrant urval av torkade frukter eller oljeväxtfrön av högsta kvalitet, som oftast är av franskt ursprung.

**ANDRA MOMENTET:** Krossning. Frukten skalas, rensas och plattas ut på kvarsten eller på mekanisk väg.

**TREDJE MOMENTET:** Tillredningen är utan tvekan det känsligaste och viktigaste steget, och här spelar varje hantverkarens kunskaper en roll som ger produkten en personlig prägel. Frukten tillreds i tjocka gjutjärns grytor, vilket ger oljan dess fruktiga smak och bevarar dess arom i oljan.

**FJÄRDE MOMENTET:** Pressning. De tillredda frukterna placeras i en hundra år gammal hydraulisk press och separeras successivt genom filtrering i flera lager under lågt tryck.

**SISTA MOMENTET:** Filtrering. Efter en naturlig dekantering under tre till fyra dagar, följer en filtrering genom läskapper och slutligen tappning på flaska.