

Huile de caméline



Après la moisson, les graines de caméline sont soigneusement triées et séchées. Ensuite, par une lente pression à froid, une huile dorée et raffinée en est extraite. Le traitement artisanal des graines protège les vertus nutritionnelles de l'huile et lui conserve son goût incomparable. L'huile de caméline est idéale pour accompagner les salades, relever les tartares ou encore arrondir un gaspacho. Elle se prête admirablement à la cuisine froide et donne aux mets un arôme exceptionnel. De plus, de par sa richesse en acides gras omega 3 et en vitamine E, l'huile de caméline est un partenaire santé idéal au quotidien.

Producteurs

Semeurs de Saveurs