



< retour

Epicerie

Huile de truffe



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Huiles

Il est préférable d'utiliser ce genre d'huile en assaisonnement et non pas en cuisson.

COMMENT CHOISIR ?

L'huile d'olive aromatisée à la truffe se vend en épicerie fines.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Conserver l'huile à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur dans un endroit frais. Le contenant doit être étanche, étroit et profond.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

899
kcal

lipide

99,90
g

magnesium

0,58
mg

calcium

2,57
mg

sodium

1,11
mg

* Source de
données :
AFSSA

acides
gras
saturés

13,80
g

cholestérol

0,20
mg

zinc

0,02
mg

fer

0,04
mg

vitamin E

25,00
mg

vitamin K

47,80
µg

Saint-jacques escalopées à l'huile de truffe [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Purée de topinambours à l'huile de truffe [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Velouté de châtaignes, poule faisane à l'huile de truffe [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Soupe froide d'artichauts à l'huile de truffe [6]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16076>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16076>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/saint-jacques-escalopees-lhuile-de-truffe>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/puree-de-topinambours-lhuile-de-truffe>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/veloute-de-chataignes-poule-faisane-lhuile-de-truffe>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/soupe-froide-dartichauts-lhuile-de-truffe>