< 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 épiceries 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	lipide	magnesium	calcium	sodium
899 kcal	99,90 g	0,58 mg	2,57 mg	1,11 mg

acides gras saturés	cholestérol	zinc	fer	vitamin E
13,80 g	0,20 mg	0,02 mg	0,04 mg	25,00 mg

vitamin K
47,80 µg

* Source de données : AFSSA

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]

En savoir plus [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