



## DES HUILES TRÈS ATTACHÉES AU GOÛT

Depuis 1898, l'huilerie de lapalisse produit des huiles authentiques et gourmandes. Elles sont élaborées dans le respect des traditions et permettent de varier les assaisonnements et les goûts. Vierge, fine, biologique, aromatisée, spéciale ou de coco, chaque huile aux propriétés nutritionnelles différentes permet de faire rimer plaisir et équilibre. L'Huilerie de Lapalisse, c'est 120 ans de savoir faire au service de votre cuisine et de votre bien être.

Contact commercial :

Laure CHERVIER

06 31 94 65 22

[laure.chervier@huilerie-lapalisse.com](mailto:laure.chervier@huilerie-lapalisse.com)



# vierge

*Corsées, délicates, fruitées, les huiles vierges Abel Paillard sont élaborées dans le respect de la tradition pour préserver toutes les vertus nutritives et les arômes des fruits.*



## **Huile Vierge de Noix**

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile équilibrée et fruitée, au goût puissant et à la robe jaune aux reflets dorés Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre 50 cl et bidon métal 25 cl*



## **Huile Vierge de Noisette**

Source de vitamine E. Une huile à la robe jaune d'or, offrant quelques notes épicées. À utiliser pour les recettes salées, viandes blanches, volailles... et même en pâtisserie.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en bidon métal 25 cl*



## **Huile Vierge d'Olive**

Source de vitamine E. Une huile à la robe jaune vert, au goût équilibré, elle présente une saveur persistante, fruitée et poivrée. À utiliser en assaisonnement des salades, des légumes vapeur, vinaigrettes, en cuisson pour des recettes méditerranéennes.

*Existe en Bouteille verre 50 cl et 1L*



## **Huile Vierge de Sésame toastée**

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile vierge, à la robe marron clair, offrant une saveur expressive de graine grillée. Utiliser de préférence pour des cuissons douces et wok - À utiliser pour des recettes asiatiques, des poissons grillés et des desserts.

*Existe en Bouteille verre et bidon métal 25 cl et 50 cl,*



## **Huile Vierge de Sésame**

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile vierge, à la robe marron clair, douce et complexe, sans amertume. Idéale pour des cuissons douces et wok. À utiliser sur des recettes asiatiques, des poissons grillés, du riz et des pâtes.

*Existe en Bouteille verre 25 cl et 50 cl, en bidon métal 25 cl*



## Huile Vierge d'Argan

Source d'Omega 6 et de vitamine E. Une huile à la robe cuivrée aux saveurs suaves, elle développe un goût musqué presque sauvage. Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Bouteille verre 250 ml.*

# fine

## Huile de Cacahuète

Source d'Omega 6 et de vitamine E. Une huile à la robe jaune brun, très équilibrée et douce, elle développe un goût fruité et corsé. Convient aux cuissons poêle et wok. À utiliser sur des volailles, des viandes-grillées ou pour assaisonner une purée.

*Existe en Bouteille verre 25 cl*



*Les huiles fines Abel Paillard vous offrent une large palette d'huiles classiques et originales issues de fruits et de graines, noix, noisettes, avocat, pistache... Authentiques, elles sont élaborées dans le respect des traditions et permettent ainsi de varier les assaisonnements et les goûts.*



## Huile de Pistache

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile à la robe verte ambrée, au caractère affirmé et aux arômes persistants. Utiliser de préférence pour des cuissons douces. Idéale pour des recettes salées et sucrées, tartares de poissons, salades et desserts.

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 25 cl*



## Huile de Pépins de courge

Source d'Omega 6. Une huile à la robe caramel offrant une saveur fruitée légèrement sucrée. Cuisson douce, à utiliser en assaisonnement pour des salades, des lentilles, des gratins de légumes...

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre 25 cl et en bidon métal 25 cl*



## Huile de Pépins de raisin

Source d'Omega 6 et de vitamine E. Une huile à la robe jaune pâle. Parfaitement stable, elle résiste aisément aux hautes températures, pour cuissons poêle et friture. Son goût neutre lui permet des mariages avec des huiles à goût.

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 50 cl et 1L*



## Huile d'avocat

Source de vitamine E. Une huile à la robe vert tendre et aux arômes légèrement fruités, offrant des saveurs délicates. Convient pour une cuisson à la poêle ou au wok. À utiliser à cru sur des poissons..

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 25 cl*



## Huile d'amande

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile à la robe jaune brillant offrant une saveur fine et délicate avec une touche de fraîcheur. Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 25 cl*



## Huile de Noix

Source d'Omega 3 et 6. Une huile à la robe jaune dorée, équilibrée et fruitée. Idéale pour les recettes salées et sucrées, (salades, fromages frais et desserts).

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 25 cl, 50 cl et 1L*

## Huile de Noisette

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile à la robe jaune doré au goût unique, très élégante et équilibrée. À utiliser pour les recettes salées, viandes blanches, volailles... et même en pâtisserie.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 25 cl, 50 cl*



## Huile de Tournesol

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile fine à la robe jaune clair. Utiliser pour cuissons poêle et friture. En assaisonnement pour salades, vinaigrettes, mayonnaises, ou légumes verts.

*Existe en Bouteille verre 1L et bidon plastique en 5 L*

## Huile de colza

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile à la robe jaune ambrée, bien équilibrée. À utiliser sur des salades, pour des vinaigrettes, des recettes à base de pomme de terre..

*Existe en Bouteille verre 1L et bidon plastique en 5 L*



## Huile vierge d'olive biologique

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile équilibrée et fruitée, au goût puissant et à la robe jaune aux reflets dorés  
Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 50 cl et 1L*



Les huiles biologiques Abel Paillard sont issues de l'agriculture biologique, et sont certifiées par ECOCERT. Elles sont l'alliance parfaite entre équilibre et goût, entre bienfaits naturels et saveurs. Reconnues pour la maîtrise de l'origine, la transparence et la traçabilité qui affirment le goût de l'authenticité



## Huile vierge de Tournesol biologique

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile équilibrée et fruitée, au goût puissant et à la robe jaune aux reflets dorés  
Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 50 cl et 1l*

## Huile vierge de Colza biologique

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile équilibrée et fruitée, au goût puissant et à la robe jaune aux reflets dorés  
Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en Bouteille verre et bidon métal en 50 cl et 1L*



## Huile vierge de Noisette biologique

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile équilibrée et fruitée, au goût puissant et à la robe jaune aux reflets dorés  
Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en bidon métal en 25 cl*



## Huile vierge d'argan biologique

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile puissante et sauvage à la robe jaune cuivrée. À utiliser en assaisonnement sur des tajines, couscous, viandes, poissons et desserts

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en bidon métal en 25 cl*



## Huile spéciale cuisson biologique

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile jaune d'or au goût neutre et sans odeur, parfaite si vos cuissons ne dépassent pas 180°C. À utiliser sur des recettes à base de viandes, de crustacés, de légumes sautés.

Existe en bidon métal en 50 cl



## Huile vierge de lin biologique

Source d'Omega 3. Une huile à la robe finement dorée qui développe une saveur agréable avec un léger goût de noisette

**Ne pas chauffer**

En assaisonnement sur des légumes, des tartares de poissons

*Après ouverture, conservation au froid requise.*

Existe en bidon métal en 25 cl



## Huile spécial Équilibre biologique

Source d'Omega 6, en vitamine E. Une association complète, équilibrée et gourmande. Utiliser de préférence pour des cuissons douces. À utiliser sur des recettes à base de légumes verts, des salades.

Existe en bidon métal en 50 cl



## Huile spécial Friture biologique

Source de vitamine E. Une huile à la robe jaune clair au goût neutre et sans odeur. Résistante aux températures élevées.

Existe en bidon métal en 50 cl



## Huile vierge de Noix de coco désodorisée biologique

Une huile équilibrée, subtile. C'est une excellente huile pour friture. Utiliser en assaisonnement sur des légumes vapeur, des fruits de mer ou en cuisson pour vos viandes et poissons.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

Existe en Pot verre 30 cl et 1L



## Huile vierge de Noix de coco biologique

Une huile équilibrée, subtile et complexe à la fois qui, réchauffée, dégage un parfum vivace de coco. Idéale pour cuire viandes et poissons, et réaliser des recettes sucrées.

**VIERGE NE CONVIENT PAS AUX FRITURES.**

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

Existe en Pot verre 30 cl





## Huile vierge de Noix biologique

Source d'Omega 3 et 6. Une huile à la robe jaune dorée, et au parfum délicat offrant un goût subtil. Convient aux recettes salées et sucrées (salades, fromages frais et desserts)..

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en bidon métal en 25 cl*



## Huile vierge de pépins de courge biologique

Source d'Omega 6. Une huile à la robe caramel aux reflets rouges, offrant une saveur fruitée légèrement sucrée. Utiliser en cuisson douce. Convient aux recettes salées et sucrées.

*Après ouverture, conservation au froid conseillée.*

*Existe en bidon métal en 25 cl*



## Huile vierge de carthame biologique

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile à la robe ambrée et délicate qui développe des saveurs herbacées et florales. À utiliser pour des sauces vinaigrettes et mayonnaises. Un simple trait suffit sur des carpaccios.

*Existe en bidon métal en 25 cl*



## Huile vierge de chia biologique

Source Omega 3 et 6. Une huile jaune clair révélant un léger goût de noix

**Ne pas chauffer**

À utiliser pour des sauces vinaigrettes ou des gratins de légumes...

*Après ouverture, conservation au froid requise.*

*Existe en bidon métal en 25 cl*



## Huile vierge de cameline biologique

Source d'Omega 3 et 6. Une huile à la robe jaune d'or, aux arômes d'herbes fraîches, offrant des saveurs végétales

**Ne pas chauffer**

Convient aux sauces pour crudités et recettes à base de légumes.

*Après ouverture, conservation au froid requise..*

*Existe en bidon métal en 25 cl*



## Huile vierge de chanvre biologique

Source d'Omega 3 et 6. Une huile délicate à la robe émeraude, vert cuivré offrant des saveurs végétales et herbacées

**Ne pas chauffer**

À utiliser sur salades de crudités ou des marinades de poissons.

*Après ouverture, conservation au froid requise..*

*Existe en Bbidon métal en 25 cl*



## Huile vierge de tournesol biologique

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile à la robe jaune clair, elle offre un goût doux et léger. En assaisonnement pour salades, vinaigrettes, mayonnaises, ou légumes verts. En dessert pour réaliser une pâte à tarte.

**TOURNESOL VIERGE NE CONVIENT PAS AUX FRITURES**

Existe en Bouteille verre et bidon métal en 50 cl et 1L



## Huile vierge de Colza biologique

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile jaune ambrée, aux arômes fruités, avec une saveur de foin coupés. À utiliser sur des salades, pour des vinaigrettes, des recettes à base de pomme de terre.

**COLZA VIERGE NE CONVIENT PAS AUX FRITURES**

Existe en bidon métal 1L

## Huile vierge d'olive biologique

Source de vitamine E. Une huile de caractère à la robe verte, elle possède des notes végétales. À utiliser en assaisonnement de salades de tomates, des légumes vapeur, en cuisson sur de l'agneau et des recettes méditerranéennes. Pour agrémenter les desserts.

Existe en bidon métal 1L



## Huile d'Olive fumée

Source vitamine E. Une robe claire et un goût fumé franc et intense, l'huile fumée est une préparation à base d'huile végétale d'olive sans colorant ni conservateur. À utiliser sur un carpaccio de saumon, pour des marinades de viandes et de poissons.

Existe en Bouteille verre en 25 cl



## Huile d'olive arôme truffe

Source vitamine E. Une huile très fruitée, elle offre un goût subtil et une longueur en bouche magnifiée par la saveur puissante de la truffe noire. Utiliser de préférence pour des cuissons douces sur des pâtes, du riz ou sur une omelette pour relever en fin de cuisson.

Existe en Bouteille verre en 25 cl



## Huile d'olive arôme truffe

Riche en vitamine E. Une huile très fruitée, elle offre un goût subtil et une longueur en bouche magnifiée par la saveur puissante de la truffe blanche. Utiliser de préférence pour des cuissons douces sur des pâtes, du riz ou sur une omelette pour relever en fin de cuisson.

Existe en Bouteille verre en 25 cl



## Huile Spéciale Fondue

Source d'omega 6, de vitamine E. Un assemblage d'huiles végétales résistantes aux hautes températures, parfumé aux herbes de Provence

À utiliser pour vos recettes à base de viandes rouges et blanches, de poissons, pour des marinades pour barbecue.

*Existe en Bocal verre 1L*



## Huile Orientale

Riche en vitamine E. Une huile aux saveurs suaves, elle développe un goût musqué presque sauvage. À utiliser pour assaisonnement de salades, taboulés, de pâtisseries, en cuisson pour des recettes marocaines.

*Existe en en bidon métal 25 cl*



## Huile Poke Bowl

Source vitamine E. Une huile légèrement toastée, équilibrée et gourmande qui marie le fruité de l'olive, le grillé du sésame avec une petite note d'acidité de citron. À utiliser de préférence en assaisonnement pour des salades et plats à base de légumes et dés de poissons crus.

*Existe en en bidon métal 25 cl*



## Huile Spéciale Wok

Source d'Omega 6, de vitamine E. Une huile dorée révélant un léger gout toasté. Délicate elle développe une note finale herbacée. Elle convient aux recettes à base de viandes blanches et rouges, de crustacés et légumes sautés et pour diverses marinades.

*Existe en en bidon métal 25 cl*



## Huile Spéciale Pizza

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une préparation à base d'huiles végétales associées aux piments et aux plantes aromatiques. À utiliser en assaisonnement en fin de cuisson sur pizza, pâtes, riz ou pour des marinades pour grillades et poissons au four.

*Existe en Bouteille verre 25 cl et 50 cl*



## Huile Colza/ Noix

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile qui laisse apparaître les arômes grillés et végétaux de la noix avec une légère pointe d'amertume. Convient aux cuissons douces. À utiliser pour des salades, en assaisonnement sur des légumes, pommes de terre, des poissons blancs.

*Existe en Bouteille verre 1L*



## Huile Colza grillé

Source d'Omega 3 et 6, de vitamine E. Une huile à la robe acajou, aux arômes fruités offrant un goût prononcé de chou.

Convient aux cuissons douces. À utiliser pour des salades, en assaisonnement de poissons, crustacés, voir sur un fromage blanc.

*Existe en Bouteille verre 1L*

# Huiles en 5 litres



**HUILERIE DE**  
**LAPALISSE**



38 avenue Charles de Gaulle - 03120 LAPALISSE

Tél. 04 70 99 10 52

Fax 04 70 99 30 60

---

[www.huilerie-lapalisse.fr](http://www.huilerie-lapalisse.fr)