



Du cœur dans vos plats depuis 1994

Alternative au beurre 100% végétale

- Apporte un **bon goût beurre**
- Seulement **3 ingrédients**
- Ne fige pas** au réfrigérateur
- Ne noirci pas** jusqu'à 180°C
- Conservation en ambiant**



Composition

Huile de tournesol (France et UE), huile de colza (France et UE), arôme naturel



Légère par nature, riche en **vitamine E**, résistante à la chaleur.



Riche en **oméga-3**, l'huile de colza est un allié santé

Usages



Enrobez et assaisonnez



Cuisinez et Patissez



Rissolez et Poêlez



Élaborer des sauces

Fabrication



Fabriqué en France, en partenariat entre Food Ingredients et l'Huilerie de Lapalisse, deux entreprises familiales françaises.

Nos valeurs



Pour des **filières locales et durables**



Pour le **mieux manger**



Pour le **climat et la biodiversité**

Valeurs nutritionnelles (g/100 ml d'huile)

Valeurs énergétiques	3404 kJ (828 kcal)
Lipides	92 g
Dont acides gras saturés	8,4 g
Dont acides gras monoinsaturés	44 g
Dont acides gras polyinsaturés (acide linoléique)	44 g
Protéines	< 0,1 g
Glucides	< 0,1 g
Dont sucres	< 0,1 g
Sel	< 0,1 g
Activité vitaminique	50 mg / 100 ml

Un allié pratique

- + **0 perte liée à l'évaporation d'eau**
- + Se conserve à **température ambiante**
- + **DLC longue** : 1 an fermé, 3 mois ouvert
- + **Reste liquide** au froid positif
- + **Ne noircit pas** jusqu'à 180 °C

Un allié santé

- + D'origine végétale
- + Goût beurre agréable
- + Bon profil lipidique
- + Riche en **Oméga 3 et 9**
- + Source de **vitamine E**
- + Convient aux régimes vegan

Oméga 3 et Vitamine E



Les acides gras Oméga 3 (AAL) permettent d'obtenir un taux de cholestérol normal par la consommation journalière de 2g d'AAL



La **Vitamine E** contribue à la protection des cellules contre le stress oxydatif

Idées d'utilisation (toutes les recettes sur holeo.fr)

**Légumes, riz ou pâtes**

Utiliser Holéo en fin de cuisson sur des légumes, riz, pâtes, semoule pour aromatiser vos préparations

**Roux**

Préparez votre roux en utilisant 100g d'Holéo pour 150g de farine

**Gâteaux, brioches**

Utiliser Holéo dans vos préparations de gâteaux et brioches puis enfournez

Conditionnement



Bidons métal 3L



Bidons plastique 5L



Bidons 25, 200, 1000L

Besoin de plus d'informations ?

Retrouvez toutes ces informations et plus encore sur le site www.holeo.fr

Contactez l'équipe Holéo directement :



Maxence GUYOT
+33 (0) 6 29 47 01 60
maxence@lipifluid.fr