



**BIO PLANÈTE**  
Huilerie Moog fondée en 1984

Décembre 2019

## **BIO PLANÈTE ajoute une nouvelle référence à sa gamme d'huiles grillées** **L'huile de cacahuète grillée en 100 ml**



**Certifiée FAIRTRADE MAX HAVELAAR**, la nouvelle huile de cacahuète grillée BIO PLANÈTE provient d'un **partenariat mis en place avec des producteurs de l'Est de la Chine**. Surprenante par son parfum puissant corsé et gourmand, elle permet d'assaisonner les salades et crudités, mais aussi de relever les viandes blanches, les légumes grillés et les purées. Elle sert aussi à la préparation de desserts.

***Huile de cacahuète grillée – 100 ml - PVC : 4,79 €***

***Disponible en magasin spécialisé bio dès décembre 2019***

## **L'huile de noisette grillée et l'huile des Baux-de-Provence A.O.P.** **remportent le prix « meilleur produit BIO 2020 »**



### **Huile de noisette grillée - 100 ml**

*Catégorie huiles alimentaires*

**18,48/20**

***Meilleure note de tous les produits primés, toutes catégories confondues***

L'huile de noisettes grillée BIO PLANÈTE est réalisée à partir de noisettes décortiquées **originaires de Turquie, premier producteur mondial de noisettes et est certifiée FAIR FOR LIFE**. Contrairement à l'huile de noisette vierge, les noisettes sont préalablement grillées avant d'être pressées à froid. Ce processus de toastage **renforce l'arôme praliné de l'huile**. L'huile de noisette grillée est idéale pour affiner pâtisseries, desserts et crêpes, en leur conférant un savoureux arôme de praline.

***Huile de noisette grillée - 100 ml - PVC : 8,29 €***

***Disponible en magasin spécialisé bio***





## Huile d'olive Vallée des Baux-de-Provence A.O.P. 17,86/20 – 500 ml

*Catégorie huiles alimentaires*

L'huile d'olive Vallée des Baux-de-Provence A.O.P. BIO PLANÈTE est une huile d'olive haut de gamme issue de **fruits parvenus à maturité sur les pentes ensoleillées des Alpilles en Provence**. Cette huile précieuse résulte du pressage des délicieuses **variétés d'olives Solonenque, Bérugnette, Grossane et Verdale**. D'une grande subtilité, sa saveur s'épanouit très progressivement et reste longtemps en bouche. Cette huile accompagne idéalement les salades, les légumes tels que les asperges, le fromage, les poissons nobles mais aussi les crustacés. Un régal et un incontournable pour les connaisseurs et amateurs d'huiles d'olives de tout premier choix.

***Huile d'olive Vallée des Baux-de-Provence A.O.P. - 500 ml - PVC : 23,59 €***

*Disponible en magasin spécialisé bio*

### A propos de BIO PLANÈTE :

BIO PLANÈTE, huilerie bio de référence en Europe, se consacre depuis plus de 30 ans à l'élaboration d'huiles fines de première pression à froid issues de matières premières qualitatives : des huiles de la gamme « classic » pour une cuisine saine au quotidien, aux produits de la gamme « gourmet », qui donnent aux plats toute leurs saveurs grâce à une grande diversité d'arômes pour une cuisine goûteuse et créative, jusqu'aux huiles « vitalité », qui contribuent à un mode de vie sain.

**Open<sup>2</sup>Europe**

CONTACTS PRESSE

**Open2Europe – [food@open2europe.com](mailto:food@open2europe.com)**

**Camille Vincent - 01 55 02 15 06**

**Anne Macquet - 01 55 02 15 04**