



Cauvin

Source de goût

LE GUIDE
de nos huiles

NOS HUILES *d'Olive*

Toutes nos huiles d'olives sont extraites à froid et obtenues directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

VERTUES

VIERGE EXTRA

VIERGE EXTRA NON-FILTRÉE

VIERGE

AROMATISÉES

Oméga 3

Oméga 6

Oméga 9

Vitamine E

	●	●	●	●

UTILISATION

Assaisonnement

Cuisson

Friture

CONSERVATION

Au frais après
ouverture

A l'abri de la lumière
et de la chaleur

--	--	--	--

GAMMES



NOS HUILES à Goût

Notre planète est pleine de surprises et de saveurs audacieuses... Ces arômes sont à vous, avec cette gamme d'huiles à goût, dénichées à travers le monde.

VERTUES

	NOIX	NOISETTE	AVOCAT	ARGAN	NOIX DE COCO	HUILE PIMENTÉE à base de tournesol + hove
Oméga 3	●					
Oméga 6	●			●		●
Oméga 9		●	●	●		
Vitamine E						

UTILISATION

Assaisonnement						
Cuisson						
Friture						

CONSERVATION

Au frais après ouverture						
A l'abri de la lumière et de la chaleur						

GAMMES



NOS HUILES

à Goût

VERTUES

	SÉSAME	CAMELINE	LIN	CHANVRE	PÉPINS DE COURGE	HUILE AROME TRUFFE <small>à base de pépins de raisin</small>
Oméga 3		●	●	●		
Oméga 6	●			●	●	●
Oméga 9	●				●	
Vitamine E						●

UTILISATION

Assaisonnement						
Cuisson						
Friture						

CONSERVATION

Au frais après ouverture						
A l'abri de la lumière et de la chaleur						

GAMMES



NOS HUILES du Quotidien

Huile simple ou mélange technique, conventionnelle ou biologique, chacune possède une qualité d'usage ou nutritionnelle reconnue.

VERTUES

Oméga 3
Oméga 6
Oméga 9
Vitamine E

	PÉPINS DE RAISIN	COLZA	TOURNESOL OLEIQUE	TOURNESOL
Oméga 3		●		
Oméga 6	●	●		●
Oméga 9		●	●	
Vitamine E	●			





UTILISATION

Assaisonnement
Cuisson
Friture

Assaisonnement				
Cuisson				
Friture				

CONSERVATION

Au frais après ouverture
A l'abri de la lumière et de la chaleur

Au frais après ouverture				
A l'abri de la lumière et de la chaleur				

GAMMES



NOS HUILES *Techniques*

Conçue pour chez vous comme pour les professionnels de la restauration hors domicile.
Les combinées:

VERTUES

	MÉLANGE 3 HUILES	MÉLANGE 4 HUILES	ASSAISONNEMENT COLZA OLIVE	CUISSON SAVEUR BEURRE
Oméga 3	●	●	●	
Oméga 6				●
Oméga 9	●	●	●	
Vitamine E				

UTILISATION

Assaisonnement				
Cuisson				
Friture				

CONSERVATION

Au frais après ouverture				
A l'abri de la lumière et de la chaleur				

GAMMES



NOS HUILES

Techniques

Les huiles de friture :




VERTUES

	FRITURE CHEF	FRITURE PERFORMANCE	FRITURE EXCELLENCE	FRITURE SAVEUR ÉPICÉE
Oméga 3				
Oméga 6	●	●		●
Oméga 9		●	●	
Vitamine E				

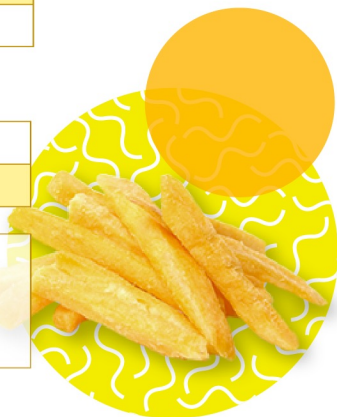
UTILISATION

Assaisonnement				
Cuisson				
Friture				

CONSERVATION

Au frais après ouverture				
A l'abri de la lumière et de la chaleur				

GAMMES



NOS VINAIGRES Bio

Piquants ou aigre-doux, nos 4 vinaigres bio dégagent des arômes puissants. Ils relèveront et sublimeront tous vos plats en assaisonnement.

UTILISATION









Assaisonnement
Cuisson
Friture

VINAIGRE DE VIN ROUGE

VINAIGRE DE VIN BLANC





VINAIGRE DE CIDRE

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP

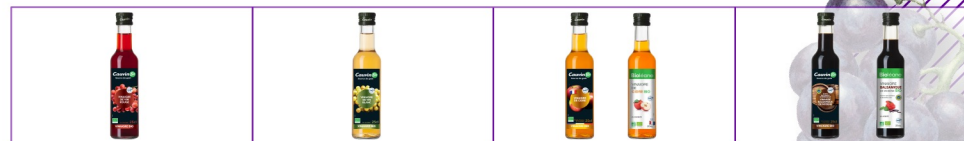
			
			

CONSERVATION

Au frais après ouverture
A l'abri de la lumière et de la chaleur

GAMMES





121 rue du Breguet
ZAC Mitra
30800 Saint-Gilles - France

cauvin@huilecauvin.com
+33 (0)4 66 04 71 81
www.huilecauvin.com

