



Créateur de Goût

Soléou,
une gamme méditerranéenne



Créateur de Goût



- Huiles d'Olive Vierge Extra Biologiques - en Bouteille verre

Les Huiles

Soléou sélectionne et assemble des huiles d'olive de qualité afin de proposer 2 types d'huiles aux goûts bien définis :

- * **FRUTTATO** : Subtile et délicate, idéale pour les amateurs d'huiles d'olive fruitées, sans trop d'aridité.
- * **CARACTERE** : Fruitée et typée, idéale pour les amateurs d'huiles d'olive de caractère

Suggestions Gourmandes

L'huile d'olive accompagne tous les plats : **en assaisonnement** sur des salades, ou bien **en cuisson** de légumes, viandes et poissons.

Nouveauté 2016



Soléou

Créateur de Goût

Nouveautés 2015



- Huiles infusées - sans arôme ajouté

Les Huiles

Nous avons développé un procédé unique d'infusion d'ingrédients dans l'huile, ce qui nous permet de proposer des huiles aromatisées de manière **100% naturelle**, sans aucun arôme ajouté.

L'huile de colza, neutre de goût est utilisée comme base pour recueillir tous les composés aromatiques des ingrédients infusés.

Nous proposons 3 aromatisations bien typées, pour s'adapter à toutes les envies :

- * La fraîcheur du **ROMARIN**
- * L'exotisme du **CURRY**
- * La puissance du **PIMENT**

Suggestions Gourmandes

Ces huiles s'utilisent en **assaisonnement** ou en **cuisson**, et sont idéales pour donner une typicité bien marquée à des **saucés** ou **marinades**.

- Romarin : Poissons & Légumes grillés
- Curry : Féculents & Viandes blanches
- Piment : Pâtes & Grillades



Soléou

Créateur de Goût



- Huiles aromatisées -

L'huile spéciale PIZZA

Cette huile à la saveur pimentée est garnie à la main de véritables piments langue d'oiseau et d'aromates rigoureusement sélectionnés pour une saveur à la fois puissante et gourmande.

L'huile spéciale WOK

Alliance équilibrée du sésame grillé avec une pointe de gingembre et d'ail : cette huile est un concentré de saveurs asiatiques.

Suggestions Gourmandes

- Spéciale Pizza : *Pizza & Sauces*
- Spéciale Wok : *Idéale en base de cuisson pour le wok, mais aussi parfaite pour les marinades, sauces ou pour obtenir des légumes croquants et savoureux.*



Soléou

Créateur de Goût

- Moutardes aromatisées - Biologiques & Conventionnelles

Les Moutardes

Soléou a sélectionné une **moutarde de Dijon douce**, afin de laisser s'exprimer les saveurs des ingrédients d'aromatisation. La **moutarde à l'ancienne** est quant à elle intéressante pour sa texture granuleuse caractéristique due aux téguments de la graine de moutarde.

L'Aromatisation

Le savoir-faire de Soléou repose sur l'assemblage d'aromates, épices ou autres ingrédients à ces moutardes afin de proposer des condiments aux saveurs variées, à la fois intenses et subtiles.

Suggestions Gourmandes

- Olives vertes & Romarin : *Poissons & Purées de légumes*
- Piment fort : *Grillades & Charcuteries*
- Fruits confits & Miel : *Viandes blanches & Tartes salées*
- Mélange du diable : *Viandes & Purées*
- Herbes de Provence : *Sauces & Vinaigrettes maison*



Soléou

Créateur de Goût

- Sels aromatisés en moulin - Biologiques & Conventionnels

L'Aromatisation

Le savoir-faire de Soléou repose sur l'assemblage du gros sel à des aromates ou des épices dont la grande variété de saveurs permet de s'adapter à tous les menus !

Suggestions Gourmandes

- Mélange aux 3 baies : *Viandes & Légumes*
- Herbes de Provence : *Crudités & Poissons au four*
- Ail, Tomate & Basilic : *Légumes cuisinés & Salades*
- Mélange du diable : *Viandes & Pommes de terre*
- Thym & Romarin : *Viandes & Tomates provençales*
- Thym, Laurier & Baies Roses : *Poissons & Viandes blanches*



Soléou

Créateur de Goût

- « Tartinables » -

La Tapenade noire

Issue d'une recette provençale traditionnelle, notre tapenade est préparée à base d'olives noires cueillies à maturité. Nous y ajoutons de l'huile d'olive évidemment, ainsi que des herbes de Provence qui donnent à cette pâte d'olive son goût si original.

La Crème d'anchoïade

L'anchoïade est une purée d'anchois à l'huile d'olive et à l'ail, saveurs typique de la cuisine provençale.

La Goustade de tomates séchées

Préparée à base de tomates séchées et agrémentée de basilic, cette « goustade » est un produit à la fois sain et savoureux.

La Goustade d'aubergines

L'originalité de notre « goustade » d'aubergines réside dans notre touche personnelle : l'ajout de quelques pignons de pin qui apportent du croquant à la dégustation.

Suggestions Gourmandes

Tous ces « tartinables » se consomment à l'apéritif, mais agrémentent également des sauces ou bien vos viandes et poissons.

