

Holeo

Du coeur 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 Pâtissez



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



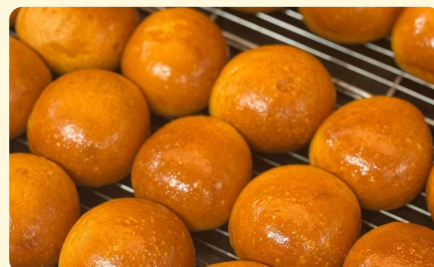
La **Vitamine E** contribue à la protection des cellules contre le stress oxydatif

Idées d'utilisation (toutes les recettes sur [holeo.fr](https://www.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 Hol  o directement :

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