

METTRE DE L'HUILE DANS LES ROUAGES ?

OUI

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



HUILE DE NOIX VAUDOISE AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

L'huile de noix vaudoise AOP* est pressurée selon la méthode artisanale traditionnelle à partir de noix de provenance exclusivement vaudoise.



ASPECTS CULINAIRES

L'huile de noix vaudoise AOP est utilisée comme huile de salade et d'assaisonnement recherchée pour ses propriétés aromatiques. Elle est considérée comme un produit haut de gamme.



ZONE D'ORIGINE

La production des noix, le séchage, stockage, cassage/énoisage, la torréfaction, la pressée et le conditionnement de l'huile s'effectuent exclusivement dans le Canton de Vaud.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Les noix vaudoises sont récoltées à l'automne. Elles ne doivent pas rester trop longtemps au sol car elles risqueraient de moisir. Elles sont séchées rapidement puis passent par l'étape de la «cassée» [ou «gremailée» en patois vaudois] qui permet de séparer la coquille de son cerneau. Ce n'est qu'après que le pressage, à l'ancienne, des cerneaux de haute qualité est effectué. Les cerneaux de noix arrivent ensuite dans les huileries artisanales et sont broyés pour donner une pâte fine et compacte. Cette pâte est torréfiée une vingtaine de minutes pour densifier les parfums et fixer les pigments colorés dorés sur l'huile de noix vaudoise. Elle est ensuite pressée et l'huile récupérée est séparée du reste de la pâte de noix. L'huile de noix pressée à l'ancienne reste quelques jours reposer pour que la sédimentation naturelle lui confère une pureté et une brillance parfaites. Le produit fini peut dès lors être mis en bouteilles dans des récipients opaques pour que les rayons lumineux ne viennent pas oxyder et rancir cette huile d'exception.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'huile de noix vaudoise AOP est limpide avec des reflets dorés légèrement brunâtres. Son goût torréfié génère une explosion d'arômes intenses et puissants qui évoquent l'amande douce et la croûte de pain avec une fine note de miel. En fin de bouche, une légère amertume est perceptible.

HISTOIRE

Les noyers font partie du paysage vaudois depuis l'époque romaine au moins. La fabrication d'huile de noix sur son territoire est attestée depuis la fin du XIII^e siècle. La méthode artisanale d'huile de noix par pressée à chaud, antérieure au XVI^e, est documentée depuis le XVIII^e jusqu'à nos jours et fait partie du patrimoine culinaire vaudois.

CONDITIONNEMENT

L'huile de noix vaudoises AOP est vendue dans le commerce en bouteilles de différentes grandeurs.



Interprofession Huile de noix vaudoise AOP

Moulin de Sévery
Route du Moulin 10
1141 Sévery

T 021 800 33 33
F 021 800 03 33

✉ info@moulindealsevery.ch
🏠 www.moulindealsevery.ch

📘 [moulindealsevery](https://www.facebook.com/moulindealsevery)
📍 [moulindealsevery](https://www.instagram.com/moulindealsevery)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Berne
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch
🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».