

*Michelin kokkenes foretrukne nøddeolie-brand*  
**Huilerie Leblanc et fils**

**Leblanc's olier med ægte og autentisk smag  
Her går man ikke på kompromis med kvaliteten**



Leblanc's olier er værdsat af gourmeter, Michelinrestauranter og feinsmekkere kloden rundt. Olierne går for at være blandt verdens fineste kvaliteter med hver deres helt egen unikke og karakteristiske letrøgede smag.

Huilerie Leblanc i Iguerande, lidt nordvest for Lyon i Frankrig, producerer alle olier på en stenmølle på traditionel gammeldags vis. Stenmøllen er gået i arv i Leblanc-familien siden starten i 1878, såvel som den kulinariske kunst i produktionen af olierne. Nu er det 4. generation, Jean-Michel og Jean-Charles Leblanc, som sætter en ære i at videreføre de traditionsrige metoder.

Fremgangsmåden er at nødder og kerner sorteres omhyggeligt inden de kværnes. For at opnå den karakteristiske smag, som Leblanc er berømt for, ristes de kværnede nødder og kerner let inden presning. Når nødde- eller kerne-massen er presset, får olien lov at dekantere i en uge før den tappes på flaske.

Økonomisk? Ja, der skal ikke mange dråber til, før man opnår smag og kraft. Hvis man ønsker at spare på de dyre dråber, kan olierne med fordel fortyndes med en neutralsmagende olie.

**LEBLANC leverer til mange af Frankrigs Michelin restauranter, blandt andre:**

- Alain Passard fra Restaurant L'Arpège,
- Michel Troisgros, Marc Veyrat,
- Guy Martin Restaurant
- Le Grand Vefour etc

Importer:

