

# L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique

## Feuille d'information pour la restauration

**65%** des consommateurs privilégient les produits qui les aident à adopter des gestes plus responsables à l'égard de l'environnement et de la collectivité.<sup>1</sup>

Par conséquent, les chefs et les exploitants de restaurants recherchent des ingrédients plus naturels et plus durables pour leurs recettes. Que ce soit pour la création de nouveaux plats pour le menu, de plats cuisinés ou de plats à emporter ou à livrer pour combler la demande croissante, **l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est l'une des huiles les plus polyvalentes et durables pour la restauration.**

### Les principaux avantages de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique :

- ✓ **Point de fumée élevé** (450 °F), moins de fumée dans les cuisines
- ✓ **Plus longue durée d'utilisation en friture** que bien d'autres huiles, donc diminution de la fréquence de changement de l'huile<sup>2</sup>
- ✓ **Se mélange très bien** aux autres huiles et corps gras solides
- ✓ **Saveur neutre** qui ne masque pas le goût réel des aliments
- ✓ **Durée de conservation prolongée** – plus longue que bien d'autres huiles
- ✓ **Sans OGM**
- ✓ **Certifiée casher et halal**
- ✓ **Ingrédient peu allergène/non allergène/à teneur réduite en allergène**
- ✓ **Riche en gras monoinsaturés et pauvre en gras saturés**



### La cuisson et la préparation des aliments avec l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique

Voici quelques utilisations culinaires où la performance de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est supérieure à celle d'huiles plus couteuses et au goût plus prononcé :

- **Une base d'huile légère pour la préparation de glaçages barbecue** pour les plats au poulet ou au porc
- **Une huile au goût neutre pour les vinaigrettes** à salade verte fraîche ou pour les bols-repas ou les roulés
- **Une longue durée d'utilisation en friture et un point de fumée élevé** pour la grande friture ou la friture à la poêle d'aliments comme les tacos de poisson, les frites de légumes-racines, les artichauts frits, etc.
- **Un merveilleux émulsifiant** dans nombre de trempettes telles que les aiolis ou les mayonnaises épicées, notamment l'aioli au citron et à l'ail ou la mayonnaise au wasabi pour accompagner les frites ou les sushis
- **Idéal dans les marinades aux fines herbes** pour les grillades de viandes ou de crevettes, notamment la sauce chimichurri, le pesto, etc.

Pour en savoir davantage sur les possibilités de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique dans votre établissement de restauration,

CONSULTEZ NOTRE LIVRE BLANC (PDF)

OU

CONSULTEZ UN FOURNISSEUR



Achetez l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique des É.-U.  
[SunflowerNSA.com](http://SunflowerNSA.com)

- 1 <https://www.forbes.com/sites/jefffromm/2020/11/10/sustainable-food-trends-will-become-center-of-the-plate-with-modern-consumers/?sh=743c0a3c4fe6>
- 2 Étude de friture menée par Cargill, printemps 2009.
- 3 [https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/ca/Documents/consumer-business/ca\\_futureoffood\\_pov\\_en\\_AODA.pdf](https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/ca/Documents/consumer-business/ca_futureoffood_pov_en_AODA.pdf)
- 4 <https://www.technomic.com/newsroom/technomics-take-2021-global-trends-outlook>