

Une de nos stars locales: Oouliri, huilerie valaisanne.

Quand quatre entreprises mettent leur savoir-faire en commun pour produire des huiles valaisannes de qualité.

L'un amène du colza et du tournesol bios, le second des pépins de raisin, le troisième son savoir-faire en matière de culture et d'extraits de plantes et enfin, le dernier son réseau et ses compétences dans la vente de produits. De leur rencontre, naît Oouliri, la nouvelle huilerie valaisanne, spécialisée dans la production d'huiles de qualité supérieure, qui conviennent autant pour un usage alimentaire que cosmétique.

La mise en commun de ces savoir-faire, née de la volonté de proposer un produit régional de qualité de ces quatre entreprises valaisannes, démontre la richesse de l'économie locale et la possibilité de privilégier les circuits courts. Ainsi, les matières premières rigoureusement sélectionnées proviennent de la région et les huiles sont pressées localement afin de minimiser l'impact environnemental. La prise en compte des besoins des clients finaux permet d'obtenir un produit qui correspond à des critères de qualité élevée.

1 Famille Knecht

Fournisseurs de colza et tournesols bios

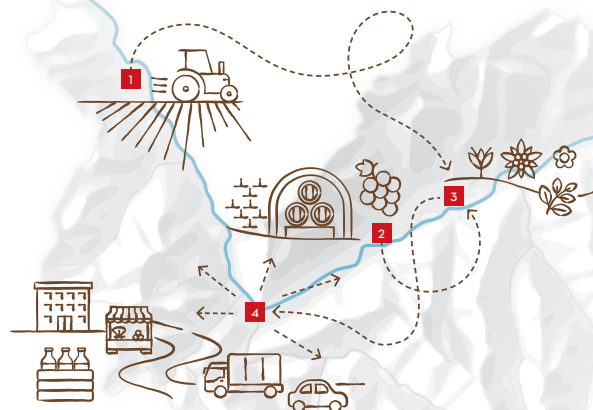
Au printemps et en été, le jaune flamboyant des champs de colzas et de tournesols bios de la famille Knecht illumine la région de Vouvry. Cette exploitation agricole familiale et valaisanne est spécialisée dans la production de cultures biologiques depuis plus de 15 ans.



2 Maison Rouge

Fournisseurs de pépins de raisin

Inratable grâce à la couleur écarlate de ses murs, à Chamoson, la Cave Maison Rouge met en bouteilles des vins de caractère. Ses vignobles baignés de soleil, entre Sierre et Leytron, produisent de manière écologique et durable des raisins de qualité, dont sont tirés les pépins servant à produire l'huile Oouliri.



3 Mediplant

Pressage des huiles

Les plantes n'ont pas de secrets pour Mediplant, institut de recherche dont l'expertise est reconnue dans la culture et le développement d'extraits de plantes aromatiques et médicinales. Ces précieuses connaissances permettent la production d'huiles de haute qualité.



4 Cochimy Sàrl

Distribution

Depuis près de 20 ans, cette entreprise familiale spécialisée dans les produits chimiques et située à Martigny cerne les besoins de ses clients pour leur apporter des solutions adaptées dans de nombreux domaines, y compris celui de la cosmétique. Ses connaissances du tissu économique valaisan en font le distributeur idéal pour les huiles Oouliri.



Oouliri
HUILERIE DU VALAIS



Le meilleur du Valais dans chaque goutte d'huile.



Huile de pépins de raisin

L'huile de pépins de raisin est extraite des pépins de raisins utilisés dans la production de vin. Elle est réputée pour sa légèreté et sa finesse.

Son atout santé: Cette huile est une excellente source d'antioxydants tels que les polyphénols et les vitamines E.

On goûte: L'huile de pépins de raisin a un goût doux et délicat, avec des notes légèrement fruitées, ce qui la rend parfaite pour les plats qui nécessitent une saveur subtile.

Comment l'utiliser: Elle est idéale pour les vinaigrettes, pour accompagner une salade verte ou un carpaccio, dans les mayonnaises et pour la préparation de plats à base de poisson ou de fruits de mer. Elle peut aussi être utilisée comme huile de massage pour le visage ou le corps. Non grasse, elle pénètre facilement la peau. Elle a des vertus hydratantes et anti-âge; elle est même indiquée pour les peaux sensibles.

L'huile de pépins de raisin existe en trois variétés, tirées chacune d'un cépage particulier lui donnant un goût distinct.

- Huile de Petite Arvine
- Huile de Syrah
- Huile de Lo Grafon (un assemblage de Merlot et de Tempranillo)

Les différentes variétés d'huiles de pépins de raisin sont déjà disponibles. Celles de tournesol et de colza, en cours de certification bio, le seront prochainement.



Retrouvez les huiles certifiées
marque Valais sur
oouliri.ch



Huile de colza

L'huile de colza, connue également sous le nom d'huile de canola, est extraite des graines de colza, une plante à fleurs jaunes. Elle a une couleur légèrement dorée et une saveur neutre.

Son atout santé: L'huile de colza est riche en acides gras monoinsaturés (Oméga-9) et en acide gras polyinsaturés (Oméga-3 et Oméga-6), bénéfiques pour la santé cardiovasculaire. Elle est riche en antioxydants naturels et en vitamines E et K.

On goûte: Son goût doux et subtil se mélange harmonieusement avec différentes saveurs sans dominer le plat.

Comment l'utiliser: pour les marinades, les vinaigrettes, la cuisson des légumes et des viandes, en accompagnement de salades comme la roquette ou encore dans les tartares de poissons ou dans les pâtisseries. En cosmétique, l'huile de colza soulage et répare les peaux abîmées et permet de lutter contre le vieillissement cutané.



Huile de tournesol

L'huile de tournesol, extraite des graines de la plante, est l'une des huiles les plus couramment utilisées dans le monde.

Son atout santé: Elle est une bonne source de vitamine E, ainsi que d'acide linoléique, un acide gras essentiel.

On goûte: L'huile de tournesol a un léger goût de noisette, plutôt neutre, ce qui en fait une huile de base polyvalente.

Comment l'utiliser: L'huile de tournesol est idéale pour la cuisson à la poêle ou en friture, dans une pâte à tartiner maison, avec des crudités ou dans la préparation de pâtisseries. Elle peut également être utilisée dans les vinaigrettes et les marinades pour ajouter de la légèreté aux plats. En cosmétique, elle protège et prévient la déshydratation. Elle est donc parfaite pour les peaux sèches.

