



laeti a il y a 2 jours 19 heures

Coucou,

Grâce à hubwin, j'ai pu tester l'huile initiation de Quintesens, enfin c'est surtout mes loupiots qui ont testé !!!

J'aime beaucoup cette huile à la texture légère, au goût agréable, frais et fruité.

Elle se marie très bien avec les crudités !!!

Pratique : on est sûre d'apporter les omégas qu'il faut à nos enfants.

Bref, on l'a adopté !!!



Commenter 1



Céleste il y a 2 jours 18 heures

Option salade de betteraves : très bon choix mmm!



magz il y a 2 jours 22 heures

Bonjour

Je suis enceinte de 8mois1/2 et j'espère pouvoir allaiter mon bébé



J'ai reçu l'huile symbiose femme enceinte et allaitement. Donc, déjà regardons la composition, il y a de la caméline et de la bourrache bio très connues en complément alimentaire pour femme enceinte et allaitement. On peut l'utiliser crue ou cuite mais de préférence crue. Elle est très douce au goût et de texture agréable. Je l'ai utilisée pour faire un gâteau aux pommes sans aucun souci. Aujourd'hui, en salade avec des carottes, son petit goût est parfait. Elle est moins forte que l'huile d'olive. Je pense que cette huile est très intéressante en alternance. Bon appétit!!

Commenter 2



Kali il y a 2 jours 20 heures

J'aurais adoré avoir ça ;) Je vais donc tenter de trouver la version pour mes enfants. À la fois bio et bien dosée, ça me convient par avance !



clarisse il y a 2 jours 17 heures

Merci Magz pour ton retour !



angielili a il y a 1 semaine 2 jours

Bien reçu mon huile bio



J'ai beaucoup aimé son goût très léger par rapport aux autres huiles "basiques". Un petit goût très doux en bouche.

En salade ce soir j'ai adoré.

merci celeste

Commenter 2



marguerites il y a 1 semaine 1 jour

Mmmm ça me donne envie de la tester ;)



Céleste il y a 1 semaine

Avec quelle salade l'as-tu mélangée, quel vinaigre ?



mi14 a il y a 3 jours 18 heures

bonjour



Je viens vite partager avec vous mon avis sur l'huile Quintesens. Hier soir, j'ai préparé une salade d'endives aux avocats et j'ai utilisé l'huile Quintesens. Dès l'ouverture de la bouteille, j'ai bien aimé son parfum très léger au contraire de l'huile d'olive ou d'argan, très agréable en bouche. Je lui ai trouvé un goût très fruité et très frais. Et étonnamment, les enfants ont apprécié du premier coup. Une très belle découverte pour nous tous. Merci beaucoup. On l'a adoptée !!!

Commenter 0

un commentaire ?



cathymammaann a il y a 6 jours 14 heures

Bonsoir,

En participant à l'un des concours ici, j'ai gagné un flacon d'huile Quintesens, je remercie tout le monde pour ça et je viens donner mon avis de maman cuisinière !!!



À la maison, j'utilise de l'huile d'olive pour toutes mes préparations et donc depuis samedi, je teste cette nouvelle huile;

Mon avis est très positif car je trouve une légèreté dedans que je ne ressens pas avec mes huiles habituelles;

Les composants de celle-ci sont sains et procurent des apports nécessaires en respectant les organismes des enfants, ce qui est un point important pour moi;

À partir de maintenant cette huile trouve sa place dans ma cuisine !!

encore merci ♥

[Mon blog](#)



Stephanie a il y a 1 semaine 3 jours

Test huile Quintesens

J'ai bien reçu l'huile enfant **Quintesens**, je l'ai utilisé dans différents plats comme en entrée tomate (voir photo), carottes râpées ou bien dans les pâtes une bonne texture, une belle odeur s'y dégage et un très bon goût, mon fils a adoré. Encore merci pour ce super test que j'apprécie chaque jours dans mes repas



Commenter 1



marguerites il y a 1 semaine 1 jour

avec une photo, ça me donne encore plus envie...



boun54 a il y a 1 semaine 2 jours

coucou !

Aujourd'hui je vous parle de l'huile Initiation de Quintesens que j'ai reçu très récemment .

C'est un mélange d'huiles 100% naturelles :

-colza bio

-tournesol oleique bio (Le Tournesol oléique se distingue du Tournesol classique ou linoléique par des proportions différentes en acides gras qui constituent l'huile)

-tournesol bio

cameline bio (Plante de la famille des crucifères qui donne des petites fleurs jaunes)

-DHA naturelle (riche en oméga 3)

-germe de blé



C'est une huile que je trouve très douce en goût , étonnement agréable avec un léger gout de noisette, je l'ai testé comme ça sans rien et cela ne m'a pas dégoûté car elle est vraiment très légère.

Nous l'avons aussi utilisée sur ma salade préférée, la salade de tomate accompagnée de basilic, avec un filet de vinaigre balsamique

Merci pour cette jolie découverte !



Vanessa a il y a 1 semaine 3 jours

Hum... cette semaine j'ai reçu l'**huile Initiation**, 100% naturelle de **QuinteSens**!

Tellement savoureuse, riche en goût, qu'il est même dommage de l'utiliser en vinaigrette.

Colza, tournesol, cameline, DHA, Germe de blé, toutes **bio** bien sûr. Sélectionnées parce que riches en **Oméga 3 & 6**, en **vitamines essentielles**, et en **acides gras essentiels**.

Pour en déguster un maximum les saveurs, ils la déconseillent pour la cuisson des aliments.

Le must: sur une salade, additionnée de quelques gouttes de vinaigre balsamique ou vinaigre de miel.

Et pourquoi pas... *une petite cuillère à café le matin, à jeun...*

Bon, cette 2ème formule est très peu appréciée des enfants. Mais moi, j'adore! C'est excellent pour les petits problèmes intestinaux, et ça améliore la digestion.

Merci pour cette belle dégustation:-)

