



# NOUVEAUTÉ A L'OLIVIER

## HUILE D'OLIVE DE FRANCE

### VIERGE EXTRA SIGNATURE



A L'Olivier complète sa gamme de grands crus d'huile d'olive avec un fruité vert signature origine France. Cette huile d'olive vierge extra est le résultat d'un assemblage des meilleures variétés d'olives issues des régions productrices Françaises : Bouteillan du Var, glandau des Alpes de Haute Provence, Picholine et Negrette du Gard.

Le profil élaboré par notre panel d'oléologues est un fruité vert médium avec des notes de pomme verte, d'artichaut cru et de feuille de tomate, idéal sur une marinade de poisson ou en touche finale sur une salade, une viande cuite au four, des légumes grillés ou sur un fromage frais.



Champ d'oliviers - Les Baux de Provence

## LA FRANCE, TERROIR D'HUILE D'OLIVE

Avec en moyenne 5 000 tonnes d'huile d'olive produite par an, la **France est un petit producteur**. Elle représente un peu moins de deux pour mille de la production mondiale.

En France, nous cultivons l'olivier en Provence et dans le Languedoc. Les **conditions climatiques** de ces régions (hiver doux, printemps ou automne pluvieux, été chaud et sec ainsi qu'une grande luminosité) associées à un **savoir-faire** qui remonte à l'antiquité sont le gage d'huiles d'olive exceptionnelles.

Picholine, Cailletier, Grossane, Bouteillan... chaque région oléicole se distingue par des variétés qui lui sont propres. Les huiles d'olive Françaises offrent ainsi une **palette aromatique**. Elles sont cependant classées en trois grandes familles :

- **Le fruité vert** : il désigne une huile d'olive extraite de fruits encore verts, avec des notes végétales et herbacées, le tout s'accompagnant d'ardence et d'amertume.
- **Le fruité mûr** : il est caractéristique d'une huile obtenue d'olives mûres, avec des notes florales pouvant rappeler la banane, les herbes aromatiques et parfois le beurre.
- **Le fruité mûré** : il est réalisé à partir d'olives laissées en maturation pour acquérir une saveur douce et sans amertume, qui rappelle la tapenade, les fruits confits, l'artichaut cuit, le cacao et la vanille.



Récolte des olives

## LE FRUITÉ VERT A L'OLIVIER : UN GOÛT SIGNATURE



L'huile d'olive de France Signature A L'Olivier est le résultat d'un assemblage de plusieurs variétés d'olives triturées séparément. Nous sélectionnons les **meilleurs crus** :

- Bouteillan du Var
  - Picholine et Negrette du Gard
  - Aglandau des Alpes de Haute Provence
- et **composons notre propre cuvée** avec le soutien de nos partenaires oléiculteurs, mouliniers et de notre panel d'oléologues.



## PROFIL AROMATIQUE & ACCORDS PARFAITS

Le profil élaboré par notre panel d'oléologues est un fruité vert médium avec des notes de pomme verte, d'artichaut cru et de feuille de tomate.

Un peu d'ardence\* et une légère amertume complètent les caractéristiques.

\* L'ardence ou « piquant » est la sensation de picotement que l'on peut avoir en bouche et dans la gorge lorsque l'on déguste certaines huiles d'olive. Elle est caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes.

Ce fruité vert est idéal en **touche finale** sur :

Oléologue A L'Olivier



### Légumes

Salade verte . Salade composée  
Légumes grillés . Légumes vapeur



### Viandes

Marinades . Viande sortit  
du four



### Poissons

Marinades . Poisson sortit du  
four



### Fromages

Fromage frais . Dipping  
apéritif

Comme toutes les huiles d'olive, cette huile peut être chauffée. Toutefois, nous recommandons de l'utiliser en finition, à froid pour qu'elle conserve ses propriétés gustatives et nutritionnelles intactes.

## EN PRATIQUE FRUITÉ VERT SIGNATURE



- Bouteille grès 500ml
- Disponible dès septembre dans les boutiques A L'Olivier, en épicerie fines et sur le site [www.alolivier.com](http://www.alolivier.com)
- PVC : 29,90€
- Une nouveauté à découvrir au salon Gourmet Sélection les 12 et 13 septembre - Paris porte de Versailles - A L'Olivier Hall 6 Stand D034

## MAIS AUSSI A LA GAMME FRUITÉ NOIR A L'OLIVIER



Cette huile d'olive fruité vert signature vient compléter celle au « fruité noir » issu d'oliviers **centenaires** lancée par A L'Olivier en début d'année.

Présentée dans une élégante bouteille en grès noir, cette huile d'olive d'exception, offre des notes douces de tapenade, de fruits confits, d'artichaut cuit, de cacao et de vanille, un délice de l'entrée au dessert !

Depuis près de deux siècles, A L'Olivier n'a de cesse de rechercher les saveurs naturelles inédites pour offrir les meilleures huiles aromatiques, vinaigres de fruits et condiments élaborés en France avec soin.

A L'Olivier, créateur d'accords parfaits depuis 1822.

Contact: [aurelie.michel@daregal.fr](mailto:aurelie.michel@daregal.fr) - Tél. : +33 (0)1 64 98 29 12



MÉDAILLES  
D'OR ET D'ARGENT  
1867-1882-1889



MAISON FONDÉE EN

1822

