

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ad Olivetum : une vision premium de l'huile d'olive vierge extra au service du consommateur et du marché gourmet

Fondé entre la Grèce et Barcelone, Ad Olivetum développe des huiles d'olive vierges extra et spécialités méditerranéennes reconnues pour leur excellence sensorielle : terroirs, identité gustative et accords culinaires.

Paris / Barcelone — Ad Olivetum est une maison indépendante spécialisée dans les huiles d'olive vierges extra premium et les spécialités artisanales méditerranéennes, sélectionnées pour leur goût, leur origine et leur potentiel commercial.

Fondée en 2021 par Dimitri Anastopoulos, Ad Olivetum est née d'une conviction simple : l'huile d'olive mérite d'être abordée avec la même attention qu'un grand vin — à travers ses terroirs, ses variétés, ses profils aromatiques et ses accords gastronomiques. L'entreprise travaille directement avec des producteurs en **Grèce, Espagne et Italie**, privilégiant les circuits courts, la fraîcheur, la traçabilité et des partenariats durables.

Son activité repose sur trois piliers complémentaires :

Production Propre – notamment **OLYMPIE BIO IGP**, issue de l'oliveraie familiale du fondateur dans la région historique d'Olympie, en Grèce.

Créations Exclusives – assemblages sur mesure et projets collaboratifs développés avec des producteurs sélectionnés, alliant expertise technique et fort positionnement commercial.

Sélection Méditerranéenne – une gamme rigoureusement choisie d'huiles d'olive vierges extra offrant des expériences sensorielles distinctives, adaptées aux marchés de l'épicerie fine et de l'hospitalité.

Au-delà de l'huile d'olive, Ad Olivetum développe également une gamme de spécialités artisanales telles que **olives Kalamata BIO, tartinables, câpres, feuilles de câprier, fruits secs et condiments méditerranéens**, pensée pour les épiceries fines, chefs, cavistes et professionnels de la gastronomie. L'entreprise est désormais connue pour sa capacité à réunir crédibilité sourcing, expertise dégustation et storytelling premium — permettant aux professionnels de mieux valoriser l'huile d'olive dans leur offre.

«Trop souvent, l'huile d'olive est vendue comme une commodité. Ma mission est de lui redonner sa valeur émotionnelle, gastronomique et culturelle — tout en aidant les professionnels à transformer cette valeur en opportunité commerciale. » D. Anastopoulos

AD OLIVETUL AU GOURMET SELECTION : STAND 7.2.R.15

Contact Presse & Commercial

Claire Dessaudes - contact@adolivetum.com - www.adolivetum.com/ +34 663 460 434

