



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mate Olive Oil présente son excellence au Gourmet Selection 2026 à Paris

Paris, France — 2026 — Mate Olive Oil annonce sa participation au Gourmet Selection 2026, l'un des principaux événements internationaux dédiés à la gastronomie de qualité, qui se tiendra à Paris les 7 et 8 juin 2026.

Au cours de l'événement, Mate proposera des dégustations et présentera sa gamme premium d'huiles d'olive vierge extra biologiques à un public qualifié composé d'acheteurs, de chefs et de professionnels du secteur alimentaire.

Les huiles Mate sont produites exclusivement à partir d'olives cultivées dans ses propres oliveraies certifiées biologiques. Le contrôle direct de l'ensemble de la filière — de la culture à la production — garantit des standards élevés de qualité et de traçabilité, tout en exprimant le caractère authentique du terroir istrien.

« Pour nous, chez Mate, l'huile d'olive vierge extra est plus qu'un ingrédient : c'est une expression de culture, de terroir et de passion », déclare Aleksandra Vekic, dirigeante de l'entreprise et fille du fondateur Mate Vekic. « Participer au Gourmet Selection représente une opportunité importante de rencontrer des professionnels partageant notre quête d'excellence et de renforcer notre présence sur les marchés internationaux. »

Depuis 2009, Gourmet Selection réunit des producteurs sélectionnés du secteur gastronomique et constitue une plateforme stratégique pour renforcer la visibilité de la marque et développer de nouvelles collaborations commerciales en Europe et sur le marché mondial.

Détails de l'événement :

Gourmet Selection 2026

Expo Porte de Versailles



Paris, France

7-8 juin 2026

Stand : Hall 7.2

Contacts :

orna@mateoliveoil.com

+385 91 269 3800

www.mateoliveoil.com

À propos de Mate Olive Oil

Mate Olive Oil est une entreprise spécialisée dans la production d'huile d'olive vierge extra biologique de haute qualité, véritable expression du patrimoine agricole istrien. En alliant tradition et innovation, l'entreprise élabore des produits répondant aux normes les plus élevées en matière de goût, de qualité et de durabilité.