



KREMEL présente OLIVIANO

La rencontre du fromage et de l'huile d'olive vierge extra. Toute la gourmandise. Un meilleur équilibre des matières grasses.

OLIVIANO est une nouvelle spécialité laitière qui conjugue tout le plaisir du fromage à un meilleur profil lipidique.

À l'occasion du SIAL Paris 2026, KREMEL, entreprise grecque spécialisée dans l'innovation fromagère, dévoile OLIVIANO, sa toute dernière innovation laitière.

OLIVIANO réunit deux incontournables de la tradition alimentaire méditerranéenne : le fromage et l'huile d'olive vierge extra.

Élaboré avec **12 % d'huile d'olive vierge extra**, OLIVIANO offre la saveur généreuse et la texture que l'on attend d'un fromage, avec une teneur naturellement plus faible en graisses saturées.

L'idée à l'origine d'OLIVIANO est simple : **améliorer le profil nutritionnel d'un produit laitier familier, sans rien sacrifier au goût, à la texture ni au plaisir.**

Plutôt que de remplacer les produits laitiers, OLIVIANO les réinvente. Le résultat : une spécialité laitière distinctive, à la texture douce, à la saveur généreuse et aux délicates notes d'huile d'olive.

« Les consommateurs veulent des produits qui ont vraiment du goût, tout en accordant une attention croissante à la qualité des matières grasses qu'ils consomment », explique KREMEL. « Avec OLIVIANO, nous avons voulu préserver toute la saveur et le plaisir du fromage, tout en proposant un meilleur équilibre des matières grasses. »

Deux formats pour différents moments de consommation

OLIVIANO se décline en deux formats pratiques.

OLIVIANO Block, proposé dans sa recette Original, se prête à de multiples usages au quotidien à la maison.

OLIVIANO Cheese Sticks offre un format pratique, pensé pour le snacking, et se décline en trois saveurs : **Original, Red Jalapeño & Chili et White Onion & Chives.**

La gamme accompagne ainsi différents moments de consommation, des repas et sandwiches du quotidien au snacking nomade.

L'innovation alimentaire selon KREMEL

OLIVIANO incarne plus largement l'approche de KREMEL en matière d'innovation alimentaire. L'entreprise développe des solutions laitières, analogues, végétales et, de plus en plus, hybrides, en associant des ingrédients issus de différentes catégories alimentaires afin de trouver le juste équilibre entre **goût, nutrition, fonctionnalité et accessibilité.**

Basée en Crète, en Grèce, KREMEL associe l'héritage alimentaire méditerranéen à une expertise pointue en développement produit et en fabrication.

OLIVIANO est présenté au SIAL Paris 2026.