

Délicatesses d'excellence

L'Huile d'Olive

L'huile d'olive, est connue depuis la plus haute antiquité, les Grecs et les Romains l'utilisaient déjà pour la cuisine et pour ses propriétés cosmétiques, ayant déjà découvert ses multiples vertus. Ses propriétés bénéfiques pour la santé lui sont aujourd'hui largement reconnues, notamment sur le plan cardio-vasculaire. Ce que l'on sait moins ou que l'on tente bien souvent de minimiser ce sont les caractéristiques organoleptiques qui comme les vins varient en fonction du terroir et des pratiques agronomiques et du soin lors de la récolte et du pressurage. Le plus gros problème que l'on rencontre à notre humble avis c'est que souvent on cantonne l'huile d'olive, uniquement comme une matière grasse et donc on accepte difficilement de payer le prix pour les huiles de qualités. Bien souvent aussi on ne voit pas bien comment l'utiliser. Or à bien y réfléchir l'huile d'olive est un véritable jus de fruit, qui peut très bien se déguster seul, avec du bon pain, et quelques légumes frais ou grillés, ou servir à finir des plats de qualité, poissons, viandes et autres légumes, chaque huile y apportera sa touche personnelle.



Abruzzo

MARINA CVETIC - CASTELLO DI SEMIVICOLI - MASCIARELLI

Environ 8000 oliviers des cultivars les plus extraordinaires des Abruzzes. Chacune à son parcours d'élaboration autonome, de la récolte au pressurage. Comme pour le vin, la sélection pour l'huile Cvetic témoigne d'un respect absolu de la nature, **toutes sont issues de l'agriculture biologique**. La récolte manuelle et le pressurage font que chaque cultivar puisse s'exprimer dans l'huile produite. Chaque variété offre des sensations gustatives diverses et présentes des qualités organoleptiques propres. Ainsi nous avons la fruitée et piquante saveur de la Dritta, le goût puissant de la Carboncella et de la Frantoio, et la saveur délicate et légère de la Leccino.



MONO VARIETALE EXTRA VIERGE BIO

Marina Cvetic Extra Vergine

0,500

HTVA TVAC

16,95

20,51

Marina Cvetic Mixe 3 Litres

Leccino, Carbonella, Dritta di Loreto, Frantoio

3,000

49,00

51,94