

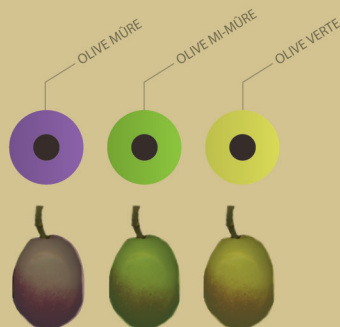
FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS
favuzzi.com

Tout comme le café, le thé et le vin, l'huile d'olive bénéficie d'une palette aromatique exceptionnelle. Dans chacun des cas, la variété du fruit, le terroir, la zone géographique et le savoir-faire du producteur influenceront la qualité et le goût du produit.

Il existe plusieurs centaines de variétés d'olives qui permettent de produire des huiles d'olive au caractère tout aussi distinct. En Italie seulement, on dénombre plus de 450 variétés d'olives qui, du nord au sud du pays, font la richesse du terroir.

ARÔME DÉLICAT ARÔME MODÉRÉ ARÔME PRONONCÉ



FRUITÉ VERT, FRUITÉ NOIR

En début de saison, les olives sont invariablement vertes. Ce n'est que si on les laisse mûrir qu'elles deviendront noires.

On produira moins d'huile avec des olives vertes récoltées en début de saison, mais celle-ci sera intensément fruitée avec une finale amère caractéristique d'une récolte hâtive. L'huile sera aussi plus riche en antioxydants.

En revanche, on produira une plus grande quantité d'huile à partir d'olives mûres. Ses arômes fruités seront plus délicats et sa concentration en antioxydants sera moindre.



A.O.P.

L'appellation d'origine protégée (D.O. en Espagne et D.O.P. en Italie) désigne un produit qui a été entièrement élaboré à l'intérieur d'une zone géographique précise à partir d'un savoir-faire reconnu. Il s'agit de la plus importante certification de qualité et d'authenticité qui est offerte aux consommateurs.

TAUX D'ACIDITÉ

Une huile qui est qualifiée d'extra-vierge possède un taux d'acidité égal ou inférieur à 0,8%. Plus une huile est produite dans des conditions optimales, plus son taux d'acidité sera faible. Les huiles importées par Favuzzi ont toutes un taux d'acidité inférieur à 0,4%, témoignant de leur grande qualité.

RECOMMANDATIONS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Pour profiter pleinement de ses saveurs, une huile d'olive doit préférentiellement être consommée dans les 18 à 24 mois suivant la date de mise en bouteille.

Tous droits réservés à Favuzzi International. © Copyright 2011.

GUIDE

HUILES D'OLIVE
EXTRA-VIERGES



accords mets & huiles

PREMIÈRE PRESSION À FROID

De nos jours, les appareils modernes permettent, dès la première pression, d'extraire presque la totalité de l'huile contenue dans les olives, rendant inutile la deuxième pression autrefois de mise. La mention « première pression à froid » n'est donc désormais plus indicatrice de qualité. La plupart des oléiculteurs n'appliquent donc plus cette mention sur leurs étiquettes.

VOCABULAIRE DE L'HUILE D'OLIVE

Une huile d'olive de qualité se caractérise par l'intensité de ses arômes fruités, amers ou piquants. On peut aussi y déceler un nombre infini de notes aromatiques : herbe, tomates, artichauts, amandes, pommes, bananes...



FAVUZZI

PLANETA

À CHAQUE METS SA BONNE HUILE D'OLIVE

ARÔMES

DÉLICATS



POUR VOS UTILISATIONS QUOTIDIENNES
ESSAYEZ L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE FAVUZZI



MODÉRÉS



PRONONCÉS



RÈGLES DE BASE

Une huile aux arômes prononcés s'accorde avec des mets aux saveurs marquées.
Une huile aux arômes délicats s'accorde avec des mets aux saveurs subtiles.

favuzzi.com