

SALADES feuilles peu goûteuses : laitue, romaine, batavia, scarole, chicorée frisée, iceberg

LÉGUMES pommes de terre

PÂTES nature, farcies, sauce à la crème et aux champignons

POISSONS sole, morue, turbot, flétan, aiglefin, tilapia, bar, crevettes, coquillages, sashimis

VIANDES carpaccio

FROMAGES chèvre, brie, mozzarella, ricotta, bocconcini, mascarpone

DESSERTS pâtisseries, salades de fruits

AUTRES avocats, pommes

SALADES feuilles goûteuses : endives, roquette

LÉGUMES vapeur : haricots, courgettes, carottes, poireaux, asperges, brocolis

PÂTES fruits de mer, pesto au basilic, sauce rosée

POISSONS goûteux ou grillés : thon, saumon, espadon, sardines

VIANDES volaille

FROMAGES emmental, gruyère, cheddar, bleu

DESSERTS chocolat noir

AUTRES risottos

SALADES tomates ou composées : lardons, champignons, ail, échalotes

LÉGUMES sautés ou grillés : poivrons, haricots verts, champignons, courgettes, aubergines, ail

PÂTES sauce à la viande ou aux tomates : régulière ou piquante, pesto aux tomates séchées

POISSONS marinés, tartares, crustacés

VIANDES ragoût, braisées ou grillées : boeuf, agneau

FROMAGES parmigiano reggiano, grana padano, asiago, ricotta salée

DESSERTS crème glacée à la vanille

AUTRES pizzas



OLI



MERULA



MARCINASE



ULTRA PREMIUM



MARQUÉS DE VALDEUZA



KALIKORI



VILLEVIEILLE



ILOVE



CORTES DE CIMA



PLANETA



GOCCIA DI SOLE



ETICHETTA VERDE



OLIO DI MARIA

ARÔMES DÉLICATS

ARÔMES MODÉRÉS

ARÔMES PRONONCÉS



accords
mets & huiles

GUIDE

FAVUZZI

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.

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 préférablement être consommée dans les 18 à 24 mois suivant la date de mise en bouteille.



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.

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.



accords mets & huiles

RÈGLE 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.

Afin de faciliter vos accords mets & huiles et de profiter pleinement des différentes variétés d'huiles d'olive, référez-vous au tableau préparé par Favuzzi.

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

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS
favuzzi.com