



L'huile d'olive nouvelle de Planeta arrive sur notre marché

Nous connaissons Planeta, la célèbre maison de Sicile, pour ses vins modernes, savoureux, très finement ciselés. Voici qu'arrive l'huile d'olive Planeta assortie de son DOP (dénomination d'origine protégée), garantie que l'huile provient du pays et de la région (et non pas d'olives achetées ailleurs, partout en Europe, et pressées sur place). Cette huile pressée à froid sans dilution ou chaleur (pour extraire davantage d'huile), avec un taux d'acidité inférieur à 0,8 % n'a subi aucun raffinement. Elle nous arrive nature, fraîchement embouteillée après la décantation de l'hiver. Pressées aussitôt cueillies, les olives du domaine Planeta n'offre aucune note d'oxydation, mais plutôt une grande fraîcheur qui se traduit par une impression d'herbes fraîches de sous-bois et d'écorce de jeunes branches d'arbre. On peut trouver cette délicieuse huile dans les magasins d'alimentation italiens (Milano, La Baia dei Formaggi) et dans les bons restaurants italiens. Pour info : www.favuzzi.com