

SUIVEZ LE GUIDE



accords
mets & huiles

À chaque mets sa bonne huile d'olive

Pour bien réussir vos accords mets & huiles, il suffit de suivre une règle simple: les huiles aux arômes délicats s'accordent parfaitement avec les mets aux saveurs subtiles, tandis que les huiles aux arômes prononcés s'harmonisent davantage avec les plats aux saveurs marquées. 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.

DELICATS

SALADES feuilles peu goûteuses: laitue, romaine, 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, sashimis

VIANDES carpaccio

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

DESSERTS pâtisseries, salades de fruits

AUTRES avocats, pommes



OLI



MERULA



MARCINASE



ULTRA
PREMIUM

MODÉRÉS

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



MARQUÉS DE
VALDUEZA



KALIKORI



VILLEVIELLE



CORTES DE
CIMA

PRONONCÉS

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

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

PÂTES sauce à la viande ou aux tomates, 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



PLANETA



GOCCIA
DI SOLE



ETICHETTA
VERDE



GIU DI MARIA

Pour connaître nos
points de vente

FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS
favuzzi.com