



PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE

Cuvée 2008 de Planeta

C'est à compter du mois de mars prochain que Planeta, producteur d'huile d'olive extra-vierge d'Italie, présentera aux épcuriens du Québec sa nouvelle cuvée 2008, La Planeta, D.O.P. Val di Mazara.

« Le marché offre une quantité impressionnante d'huiles d'olive de pays différents et aux particularités diverses. Les prix variant tout autant, il est important de savoir reconnaître la qualité d'une huile d'olive afin de ne pas se faire rouler! L'étiquette de la bouteille contient donc plusieurs

indices permettant de faire la part entre les produits de bonne qualité et ceux plus commerciaux », indique Michel Favuzzi, importateur et distributeur d'épicerie fine, également distributeur québécois de la Planeta.

La cuvée 2008 de la Planeta sera disponible dans la plupart des épiceries fines du Québec à compter du mois de mars prochain en format 100 ml (prix de détail suggéré 5,99 \$) et 500 ml (prix de détail suggéré 21,99 \$). Elle devrait ravir les fines bouches, une année de plus, avec ses reflets verts et au

bouquet d'herbes fraîches, avec notes d'agrumes, d'artichaut, de pistache et de tomate verte. Pour profiter pleinement de ses saveurs, il est préférable de la consommer dans les mois qui suivent son ouverture. Elle peut toutefois être conservée sans problème de 18 à 24 mois après son ouverture, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. C'est d'ailleurs pour cette raison que l'huile Planeta, et certaines autres bonnes huiles d'olive sont embouteillées dans des contenants de verre opaque ou ombragé. (24h)