



PLANETA PRÉSENTE SA CUVÉE 2008... UNE AUTRE ANNÉE QUI PROMET

Planeta, producteur de renom d'huile d'olive extra-vierge d'Italie, présente aux épcuriens du Québec sa toute nouvelle cuvée 2008, La Planeta, D.O.P. Val di Mazara. Reconnue pour ses hauts standards de qualité, l'entreprise familiale originaire de Menfi en Sicile est fière de présenter sa toute dernière récolte, qui a maintenant atteint des sommets en ce qui a trait à sa maturité et à son goût.

Une cuvée à son apogée

La cuvée 2008 de la Planeta sera disponible dans la plupart des épiceries fines du Québec. Elle saura certainement ravir les fines bouches, une année de plus, avec ses magnifiques 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 afin de conserver un maximum de propriétés nutritives.

www.planeta.it • www.favuzzi.com