

J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE LORTIE

HUILE D'OLIVE EXTRAVERGEE BIOLOGIQUE GOCCIA DI SOLE

Cette huile, qui n'est pas filtrée, vient de Molfetta, un village de la côte adriatique des Pouilles. C'est une huile de finition, donc qui ne sert pas à cuisiner mais à ponctuer les plats déjà prêts. On la mange crue. Elle n'est pas banale et plaira à ceux qui recherchent notamment les notes amères typiques des huiles très naturelles, qui n'ont pas été ajustées pour plaire aux palais nord-américains. C'est de plus une huile bio, fabriquée par une coopérative. Et pour la petite histoire, la famille de l'importateur, Favuzzi International, vient de cette région; ils nous expliqueraient qu'ils ont vu les oliviers pousser et on les croirait.

19,99\$ les 500 ml

Trouvée aux Douceurs du marché au marché Atwater.

www.favuzzi.com

