

GUIDE HUILES D'OLIVE EXTRA-VIERGES



FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS
favuzzi.com

VOTRE CONSEILLER
- IMPORTATEUR -
EN HUILES D'OLIVE
HAUT DE GAMME

EXTRACTION À FROID
COLD PRESSING

HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

FAVUZZI



MODE D'EMPLOI RÈGLES DE BASE

UNE HUILE AUX ARÔMES PRONONCÉS S'ACCORDE
AVEC DES METS AUX SAVEURS MARQUÉES.
UNE HUILE AUX ARÔMES DÉLICATS S'ACCORDE
AVEC DES METS AUX SAVEURS SUBTILES.



ÉTABLIE À MONTRÉAL,
FAVUZZI EST UNE JEUNE
ENTREPRISE QUÉBÉCOISE
OÙ TOUT BAIGNE
DANS L'HUILE! ELLE EST
SPÉCIALISÉE DANS
L'IMPORTATION D'HUILE
D'OLIVE EXTRA-VIERGE DE



DEPUIS 2001

SAVIEZ-VOUS QUE

Les huiles d'olive extra-vierges ne sont pas toutes de qualité égale. Il ne suffit plus de déterminer si elles sont extra-vierges ou de première pression à froid. Tout comme le vin, l'huile d'olive offre une large palette aromatique et présente un degré de qualité variable.

LES HUILES D'OLIVE DE GRANDE
QUALITÉ CONSTITUENT UNE VALEUR
AJOUTÉE EN CE QUI A TRAIT
À LA SAVEUR ET À LA TENEUR
EN ANTIOXYDANTS.

TAUX D'ACIDITÉ

UNE HUILE DITE « EXTRA-VIERGE »
POSSÈDE UN TAUX D'ACIDITÉ INFÉRIEUR
OU ÉGAL À 0,8 %. PLUS UNE HUILE EST
PRODUITE DANS DES CONDITIONS OPTIMALES,
PLUS SON TAUX D'ACIDITÉ SERA FAIBLE. LES
HUILES IMPORTÉES PAR FAVUZZI ONT TOUTES
UN TAUX D'ACIDITÉ INFÉRIEUR À 0,4 %,
TÉMOIGNANT DE LEUR GRANDE QUALITÉ.

PREMIÈRE PRESSION À FROID

LES APPAREILS MODERNES PERMETTENT D'EXTRAIRE, DÈS LA PREMIÈRE PRESSION, PRESQUE LA TOTALITÉ DE L'HUILE CONTENUE DANS LES OLIVES, CE QUI REND MAINTENANT INUTILE UNE DEUXIÈME PRESSION. LA MENTION « PREMIÈRE PRESSION À FROID » N'EST DÉSORMAIS PLUS INDICATRICE DE QUALITÉ. LA PLUPART DES OLÉICULTEURS N'APPLIQUENT PLUS CETTE MENTION SUR LEURS ÉTIQUETTES.

BIENFAITS POUR LA SANTÉ



Principal corps gras du régime méditerranéen dont les bienfaits, comme la réduction des maladies cardiovasculaires, ne sont plus à démontrer.

Sa composition riche en graisses monoinsaturées ralentit le déclin des fonctions cognitives dû à l'âge.

Des études épidémiologiques ont démontré qu'elle exerce un effet protecteur contre certaines tumeurs malignes. Cet effet positif pourrait être lié à l'action de l'acide oléique.

D'autres composés de l'huile d'olive, comme les antioxydants, les flavonoïdes et les polyphénols, exercent également un effet positif sur la santé.

99 OF 210

FRITURE

EN FRITURE COMME EN FINITION, ON PROFITE DES BIENFAITS DE L'HUILE D'OLIVE DEPUIS TOUJOURS DANS LES PAYS DU POURTOUR DE LA MÉDITERRANÉE. L'HUILE D'OLIVE CONSERVE SES PROPRIÉTÉS DIÉTÉTIQUES QUI DÉCOULENT DE SA FORTE TENEUR EN ANTIOXYDANTS ET DONNE MEILLEUR GOÛT AUX ALIMENTS. ON PEUT LA RÉUTILISER PLUSIEURS FOIS ET SON VOLUME AUGMENTE LORSQU'ON LA RÉCHAUFFE; IL FAUT DONC MOINS D'HUILE POUR CUISINER ET FRIRE LES ALIMENTS.

POUR PROFITER
PLEINEMENT DES
SAVEURS, CONSERVER
L'HUILE DANS UN
ENDROIT FRAIS
ET SEC, À L'ABRI
DE LA LUMIÈRE.

L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE EST UN CONDIMENT

TOUT COMME ON SÉLECTIONNE SES ÉPICES EN FONCTION D'UNE RECETTE OU UN VIN EN FONCTION D'UN METS, ON CHOISIT AVEC SOIN SON HUILE D'OLIVE.

À CHAQUE METS SON HUILE D'OLIVE

ARÔMES DÉLICATS

SUGGESTIONS D'UTILISATION

salades d'épinards, mayonnaise, poissons à chair blanche, pâtes citronnées, purée de pommes de terre, salades de fruits

ARÔMES MODÉRÉS

SUGGESTIONS D'UTILISATION

salades de roquette, endives, légumes vapeur, saumon ou thon grillé, volaille, pesto, risottos, fromages frais

ARÔMES PRONONCÉS

SUGGESTIONS D'UTILISATION

salades relevées, pizzas, légumes grillés, sauces tomate, soupes - se marient parfaitement avec le vinaigre balsamique

INTENSITÉ

[NOTES AROMATIQUES, AMERTUME ET PIQUANT]

/10



OLI ESPAGNE DÉLICATS

INTENSITÉ 1
Légère évoquant le goût des fruits mûrs rehaussé de subtiles notes de pommes vertes et de bananes.



ULTRA EVO ÉTATS-UNIS DÉLICATS

INTENSITÉ 1
Parfumée et onctueuse rappelant le melon mûr, les pommes et les olives, avec de délicates et agréables notes herbacées.



FRUTO NOBLE ESPAGNE DÉLICATS

INTENSITÉ 2
Arômes de fruits mûrs, avec des notes aromatiques de tomates vertes et d'herbes sauvages.



MERULA ESPAGNE DÉLICATS

INTENSITÉ 3
Onctueuse aux arômes de menthe, de basilic et de tomates sur vigne, avec un soupçon de vanille.



FRANCISCO GÓMEZ OR ESPAGNE DÉLICATS

INTENSITÉ 3
Fluide et équilibrée aux fines saveurs de tomates vertes, de pommes et de bananes.



VILLEVIEILLE FRANCE DÉLICATS

INTENSITÉ 3
Marquée par une légère amertume, riche en notes de fruits rouges délicatement poivrés et d'amandes, avec un soupçon de cacao.



TEANUM ITALIE MODÉRÉS

INTENSITÉ 4
Caractérisée par des notes herbacées, au goût soutenu d'amandes, de roquette et de poivrons verts.



MARCINASE ITALIE MODÉRÉS

INTENSITÉ 4
Fraîche et florale, caractérisée par des notes de pommes et d'abricots secs et une finale poivrée.



FRANCISCO GÓMEZ NOIR ESPAGNE MODÉRÉS

INTENSITÉ 5
Dense, équilibrée et généreuse en bouche avec une pointe d'amertume. Des notes de tomates vertes, de pommes et d'herbes fraîches lui confèrent vivacité et structure.



MARQUÉS DE VALDUEZA ESPAGNE MODÉRÉS

INTENSITÉ 5
Profil aromatique d'olives vertes et mûres à la fois, où prédominent des fragrances de pommes et de tomates vertes, d'herbes coupées et d'amandes vertes.



KALIKORI GRÈCE MODÉRÉS

INTENSITÉ 6
Profil aromatique équilibré dominé par des fragrances de tomates et d'amandes vertes.



FAVUZZI ESPAGNE MODÉRÉS

INTENSITÉ 6
Parfaitement équilibrée se distinguant par des notes d'olives vertes, de pommes et de bananes, avec une finale d'amandes amères.



CORTES DE CIMA PORTUGAL MODÉRÉS

INTENSITÉ 7
Harmonieuse légèrement piquante se distinguant par des arômes herbacés et une finale rappelant les noisettes.



ILOVE NOUVELLE-ZÉLANDE MODÉRÉS

INTENSITÉ 7
Onctueuse aux notes herbacées d'une intensité modérée, riche en arômes d'origan, de tomates et d'artichauts qui persistent en bouche.



PLANETA ITALIE PRONONCÉS

INTENSITÉ 8
Complexe aux notes intenses de tomates vertes, d'artichauts et d'algues rehaussées d'un soupçon d'agrumes et d'arômes de bois exotiques, d'herbes fraîches et de basilic.



OLIO DI MARIA ITALIE PRONONCÉS

INTENSITÉ 9
Arômes intenses et persistants d'olives vertes, de tomates, de fines herbes, de feuilles fraîches et d'agrumes, avec une finale tenace et amère.



ETICHETTA VERDE ITALIE PRONONCÉS

INTENSITÉ 9
Équilibrée et polyvalente caractérisée par des arômes d'artichauts, d'amandes et de tomates et de harmonieuse finale poivrée.



GOCCIA DI SOLE ITALIE PRONONCÉS

INTENSITÉ 10
L'olive verte et l'artichaut se révèlent en premier pour céder la place en rétro-olfaction à des notes très persistantes d'amandes amères et de tomates vertes.



CARPINETO ITALIE PRONONCÉS

INTENSITÉ 10
Notes aromatiques très soutenues et complexes rappelant le romarin, la sauge, l'origan et l'asperge, marquée par une finale poivrée et persistante.