

Fleur d'olive

Typicité :

Obtenue par procédé exclusif Sinoléa sans choc mécanique, uniquement par « caresse » (les gouttelettes d'huile sont extraites de la pâte par capillarité) c'est une huile subtile aux arômes délicats dont l'amertume est diminuée mais le fruité conservé.

Utilisation :

A froid : pour sauces, vinaigrettes, mayonnaises, ..., carpaccio de viandes et de poissons. Relève les légumes tels que asperges, poireaux, tomates, ...

A chaud : pour les plats épicés et intenses : ragoût, tagines, pizza maison, etc ... Idéale pour les viandes rôties, ou sur riz, pâtes, légumes juste après la cuisson.