de la bonne utilisation en cuisine
des huiles d'olive en AOP

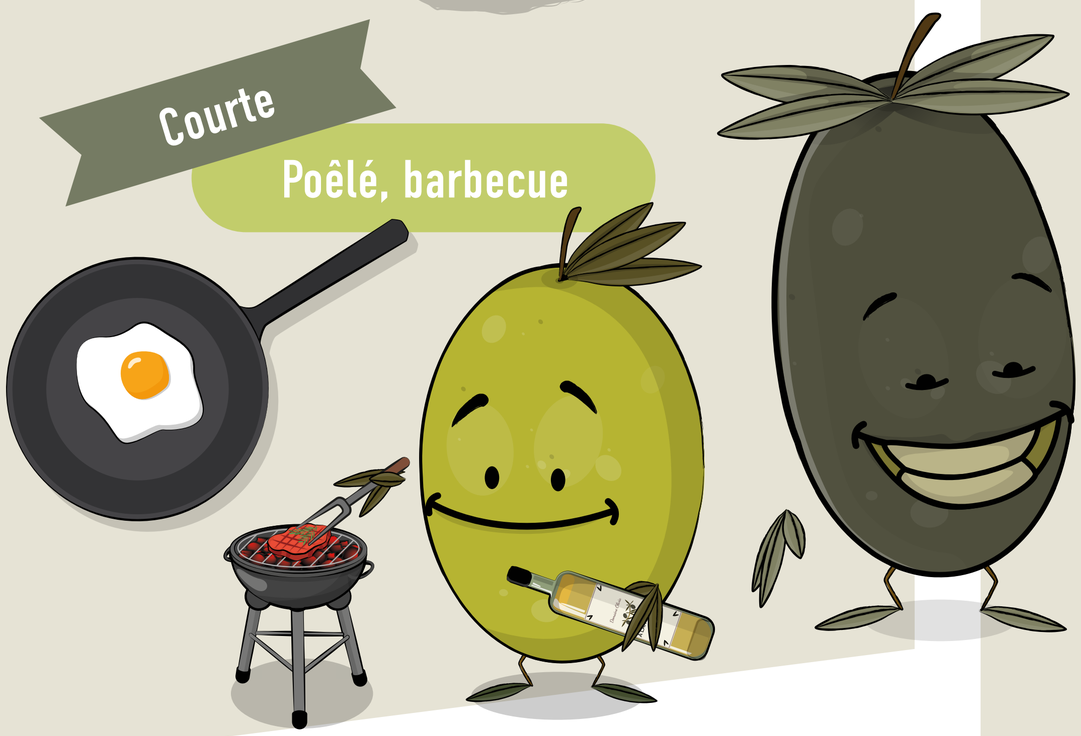
En cuisson

Douce

Papillote, à la vapeur, mijoté

Courte

Poêlé, barbecue



En fin de cuisson

Avant de servir

Sur un plat de viande, de poisson, de légumes, de féculents...

À froid

Assaisonnement

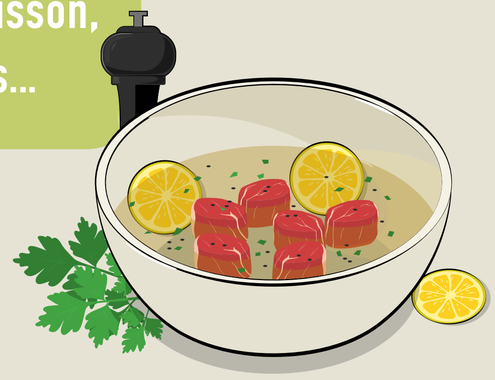
Apporte onctuosité et bon goût aux salades salées et de fruits

astuce !

Marinade

Avant ou sans cuisson

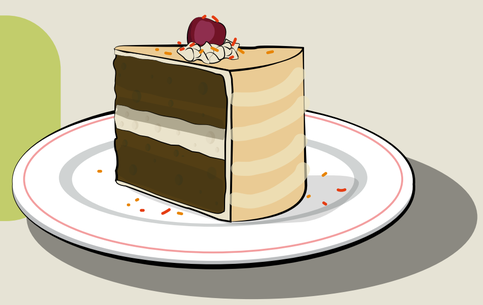
Relève les saveurs de la viande, du poisson, des légumes...



Dans une préparation

Dans les desserts

À la place de la matière grasse



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

looking for THE PERFECT FOOD
HUILE D'OLIVE EUROPÉENNE VIERGE EXTRA UNIQUE PAR SA QUALITÉ

FRANCE Olive

CAMPAGNE FINANCEE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE

ENJOY IT'S FROM EUROPE