

À déguster...

Une sélection d'huiles d'olive pour ensoleiller les plats d'été...

• Spécial poissons

Cette huile d'olive est associée à l'huile de pistache. Elle est spécialement conçue pour les poissons fins comme le Saint-Pierre, le loup... (14,90 € les 50 cl. Parfum des Oliviers, Les secrets Au Lafayette Gourmet, chez Kiria...)



• Aromatisée

Elle est parfumée au thym et aux citrons jaune et vert. C'est la dernière création d'Hugo Reitzel et de son Jardin d'Orante. Cette huile d'olive rehausse juste ce qu'il faut les salades, les poissons... (4,99 € les 50 cl.)

• Médaille

La Fabresse, c'est son nom, est élaborée avec des olives de la Vallée des Baux de Provence, qui lui donnent une odeur enivrante aux notes végétales d'artichaut et un goût fruité intense. Des qualités qui lui ont valu la médaille d'or au Concours général agricole de Paris en mars dernier. (14 € les 50 cl, 21 € le litre. En vente au 04 90 15 64 33, par mail à lafabresse@neuf.fr, sur le marché d'Eygalières (13) vendredi matin.)

