

**OLIVIERS & CO PROPOSE DEUX DÉLICIEUX PRODUITS : HUILE D'OLIVE EXTRAVERTE ET VINAIGRE DE CIDRE BIO**



Oliviers&Co étend son expertise en proposant deux délicieux produits :

**l'incontournable L'Extraverte et le nouveau vinaigre de cidre bio artisanal français.**

La marque a déployé tout son savoir-faire acquis depuis plus de 25 ans pour développer ces nouveautés en allant chercher les meilleurs producteurs partenaires pour proposer à ses clients des produits de qualité inégalée.



Crédit photos : ©Jean-Claude Amiel

**L'huile d'olive L'Extraverte est une proposition unique sur le marché,**

Issue d'une récolte très précoce, il aura fallu 8kg d'olives pour réaliser un seul litre de cette huile fraîche et ardente, subtilement velouté en bouche. **L'Extraverte est une explosion de saveurs végétales et un véritable bouquet d'herbes coupées. Sa couleur vert émeraude si singulière est préservée dans un écrin blanc habillé d'un rameau d'olivier.** Riche en polyphénols, ce véritable extrait d'olive possède des propriétés nutritionnelles uniques !

C'est dans le domaine familial situé près de Baeza, en Andalousie, que la famille Yera se consacre depuis des générations à la culture d'oliviers centenaires et à l'élaboration d'huiles d'olive de premier choix. Les fruits encore très verts sont sélectionnés avec soin, puis cueillis à la main avant d'être pressés moins de 6 heures après la récolte. Fidèle à sa quête de l'excellence, la maison Oliviers & Co a donc tout naturellement sélectionné ce producteur pour la dernière édition de L'Extraverte. Un pur jus de fruits extra-frais

VARIÉTÉS D'OLIVES 100% Picual LIEU DE RÉCOLTE Baeza, Andalousie, Espagne

DATE DE RÉCOLTE Octobre 2021 FRUITÉ Végétal intense PROFIL AROMATIQUE Herbe coupée, pomme verte, artichaut, cœur de laitue

PRIX 32€ la bouteille de 500ml Édition limitée à 6 000 bouteille

**Accords gourmands:** légumes de saison, plats mijotés, pâtes, carpaccio de poisson ou de bœuf



**Le vinaigre de cidre bio artisanal français**

Dernière création de la maison, **ce vinaigre de cidre artisanal, issu de l'agriculture biologique française,** est aussi savoureux que vertueux ! **Sans conservateurs, non pasteurisé et non filtré, il regorge de bienfaits : antioxydant, antiseptique, tonifiant ou minceur.** Son goût vif et fruité provient d'un lent et double processus de fermentation et de l'utilisation d'une vingtaine de vieilles variétés de pommes à cidre. Délicatement acide, sans agressivité et sans sucre, ce vinaigre encense les plats chauds et froids du quotidien. Oliviers & Co s'est rendu dans les vergers d'un couple de producteurs engagés pour dénicher ce vinaigre rare aux saveurs de saison. Situés en moyenne montagne, leurs vergers sont cultivés en éco-pâturage BIO, un mode de culture éco-responsable, car pâturés par des vaches Highland. Avec ce vinaigre exceptionnel, la maison Oliviers & Co défend – comme à son habitude – excellence et bienfaits !

Vinaigre de cidre bio artisanal français ORIGINE France PRIX 7,20€ les 250 ml

**Accords gourmands:** vinaigrettes, salade de quinoa, pickles, coleslaw, lotte au vinaigre de cidre & au miel, déglacage de viandes rouges ou blanches, marinades de viande ou poisson, déglacage de coquillages, pomme au four et fruits secs

<p>14 février 2022</p> <p>Cadeau</p> <p>Un vent de fraîcheur et de printemps avec les ICE flower de ICE WATCH</p>	<p>14 février 2022</p> <p>enfants livres</p> <p>Mon Petit Morphée : une collection pour retrouver le calme et s'endormir</p>	<p>14 février 2022</p> <p>Food &amp; Drinks</p> <p>Oliviers &amp; Co propose deux délicieux produits : huile d'olive Extraverte et vinaigre de cidre Bio</p>	<p>14 février 2022</p> <p>animaux enfants Sorties</p> <p>Pendant les vacances visitez les aquariums de Paris</p>
<p>14 février 2022</p> <p>exposition Sorties</p> <p>Tourisme à Fontainebleau: 10 bonnes idées pour prendre soin de soi au Pays de Fontainebleau et découvrir une belle exposition</p>	<p>14 février 2022</p> <p>enfants livres</p> <p>On joue, on s'éclate et on apprend avec les Oeufs de France !</p> <p>Enfants : à la découverte d'un monde inconnu : celui de la poule et de ses œufs !</p>	<p>13 février 2022</p> <p>jeux</p> <p>OFFRES DUO</p> <p>POUR FÊTER LA SAINT-VALENTIN... OFFREZ-LUI UN BON CADEAU !</p> <p>NOS TARIFS POUR DEUX PERSONNES :</p> <p>ISITE-ENQUÊTE 30€</p> <p>VISITES SPECTACLES offre spéciale</p> <p>Duo Saint Valentin</p>	<p>12 février 2022</p> <p>DO IT YOURSELF livres santé/bien être</p> <p>Fabriquer ses savons: Des créations naturelles et originales ...</p>
<p>12 février 2022</p> <p>Musique</p> <p>Gatha Nouveau single Minutes de Calme Intérieur</p>	<p>11 février 2022</p> <p>Food &amp; Drinks recette</p> <p>Surprenez pour la Saint-Valentin en cuisinant un menu skrei, ce cabillaud d'excellence venu des eaux glaciales de Norvège</p>		