

NOTRE SÉLECTION D'HUILE D'OLIVE

Provenance, terroir, qualité du fruité : choisissez la bonne bouteille en fonction de vos envies. *Par Emma Zroor*



Fruité noir haut de gamme

À déguster sur une risotto, une salade grecque avec de la feta, et même sur un gâteau de fruits. *Maison Brémond, Huile d'olive vierge extra bio, 29 € (50 cl)*



Trésor culinaire tunisien

Pour sublimer votre cuisine d'été, et même tout au long de l'année. *Terra Delyssa, Huile d'olive vierge extra, zéro résidu de pesticides, 2,99 € (1 l)*



Un grand cru ensoleillé

Huile du terroir, caractérisée par son acidité typique d'une olive arbequaine, récoltée à maturité aromatique. *Olives & Co, 29 € (50 cl)*



Petit prix

Origine italienne pour cette huile du quotidien. *Casale, Huile d'olive vierge extra, 6,55 € (50 cl)*



Extra fruitée

Elle développe des arômes prononcés d'olives fraîches, de pommes et d'amandes. Une huile parfaite pour les salades. *Emile Noël, L'Estivale, 6,90 € (75 cl)*



Extra bio

Goût à l'ancienne pour cette huile gourmande. *La Tourangelle, Huile d'olive vierge origine France, 19,99 € (50 cl)*



Collaboration

En partenariat avec le gagnant de + Top Chef + 2021, un ambassadeur de choix de la cuisine méditerranéenne. *Puget et le chef Mohamed Chenik, 8,25 € (50 cl)*



Olives arbequaines

100 % innovatrices et d'origine andalouse. *Alexis Munoz et Monoprix, Huile d'olive vierge extra fruits noirs, 2,99 € (50 cl)*



Flacon céramique et bec verseur

Mélange de quatre huiles biologiques : olive, d'olive, noix et caroline. *Quantité, 24 € (45 cl)*