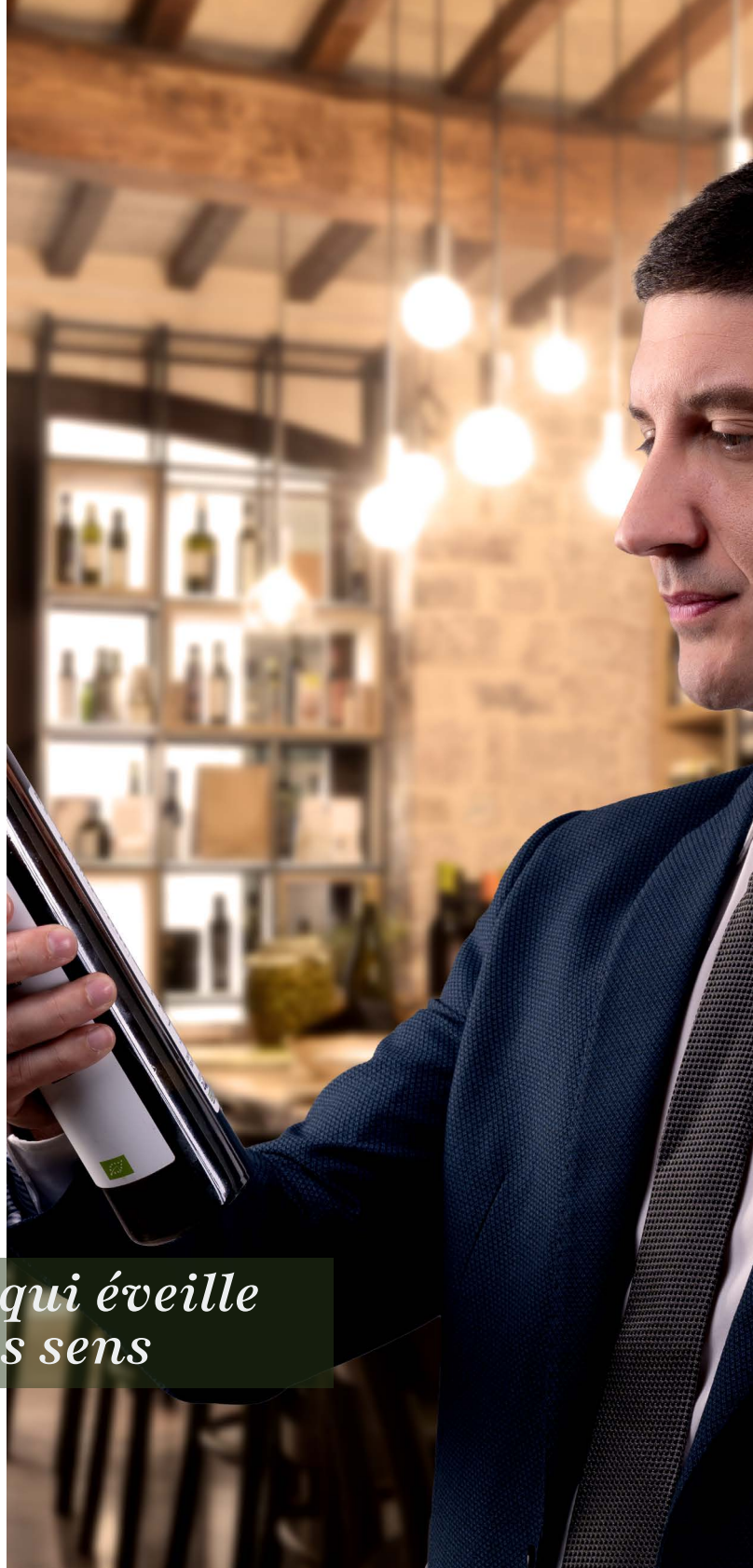




*La qualité qui éveille
tous les sens*

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET VIN BIOLOGIQUES EUROPÉENS, **DES SENSATIONS UNIQUES**



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
Unaprol

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





Bienvenue dans un extraordinaire voyage à la découverte des saveurs !

Une occasion de découvrir l'excellence de l'huile d'olive extra vierge et du vin européens certifiés BIO. Le cœur de la production locale bat avec passion et amour pour la nature. Ici, l'innovation rencontre le respect de la tradition pour cultiver les meilleurs raisins et olives, puis les transformer en huile et en vin de qualité supérieure à l'aide de méthodes durables. Chaque produit reflète un équilibre parfait entre passé et avenir.

Préparez-vous à un voyage sensoriel qui vous fera découvrir les différentes régions d'Europe. Chaque étape vous révélera les nuances et les particularités uniques de chaque produit, témoignant de la richesse et de la diversité des territoires.

Chaque saveur vous émouvra et vous transportera dans une expérience inoubliable, tandis que les étiquettes vous donneront un aperçu des bienfaits et des propriétés organoleptiques extraordinaires de l'huile d'olive extra vierge et du vin biologiques européens.

Votre aventure gastronomique commence ici, préparez-vous à être conquis par le goût.

Goûter, regarder

La dégustation olfactive est la première étape pour découvrir le caractère unique de l'huile d'olive extra vierge et du vin biologiques européens. Les arômes et les saveurs intenses de ces deux excellences, exemptes d'additifs chimiques, révèlent l'authenticité et la richesse des nuances de deux produits incroyables.

Remplir

Huile d'olive extra vierge biologique

Versez un peu d'huile dans un verre, de préférence un verre de couleur foncée. Couvrez-le d'une main et faites-le tourner doucement de l'autre main, afin que l'huile, en se réchauffant légèrement, libère tous ses arômes. Veillez à bien couvrir le verre afin que les notes aromatiques ne se dispersent pas immédiatement dans l'air. En humant délicatement, l'huile d'olive extra vierge révèle à votre nez une combinaison et une richesse de parfums qui confirment sa fraîcheur et sa grande qualité. Vos narines seront d'abord enveloppées par la complexité des notes herbacées d'herbe coupée, de tomate verte ou d'artichaut. En continuant à humer, des arômes secondaires se révèlent progressivement, avec des notes de pomme ou d'amande, et des notes florales ou épicées, telles que le basilic et le poivre noir.





Remplir

Vin biologique

Un verre de vin vous transporte immédiatement dans la fraîcheur de nos caves européennes. Approchez le verre légèrement incliné de votre nez pendant 4 secondes maximum, afin d'éviter toute accoutumance, et percevez immédiatement l'intensité et la complexité des arômes.

Rapprochez ensuite le verre et tous les arômes présents se dévoileront à votre nez, les notes fruitées ou terreuses, les parfums de sous-bois ou d'herbes aromatiques.

Chaque nuance du parfum qui parvient à votre nez révèle l'essence et la biodiversité du terroir d'origine, le type de cépage et le processus de vinification.





Goût

Huile d'olive extra vierge biologique

La dégustation de l'huile nécessite soin et lenteur. Prenez une petite gorgée, faites-la passer sur votre langue et dans votre bouche, en inspirant un peu d'air pour l'oxygéner et amplifier ses arômes. La preuve de la qualité de notre huile d'olive extra vierge réside dans son goût légèrement amer et légèrement piquant. Ces deux caractéristiques dépendent de la variété du cultivar, c'est-à-dire du « type » d'olive, tandis que le piquant est également lié à la présence de précieux antioxydants, les polyphénols. Viennent ensuite d'innombrables nuances gustatives qui définissent le caractère de l'huile, telles que l'arrière-goût d'amande fraîche, la note d'artichaut cru ou herbacée.





Gout

Vin biologique

Même la première gorgée de vin est une expérience à savourer lentement. Faites tourner le vin dans votre bouche, en couvrant toutes les zones de votre palais.

Les arômes fruités, floraux, herbacés, terreux, minéraux ou balsamiques, également perçus par le nez, se confirment. L'équilibre entre l'acidité et la douceur, la persistance des saveurs, révèlent la grande qualité de nos produits. L'identité gustative des raisins et des olives reflète le territoire et les traditions viticoles d'origine.



Les étiquettes des huiles d'olive extra vierges et des vins sont des cartes d'identité. Elles racontent l'histoire, l'origine et les caractéristiques des produits, vous permettant ainsi d'acheter en toute connaissance de cause l'excellence européenne. La lecture des étiquettes peut faire toute la différence dans le choix conscient et éclairé de ce que nous mettons dans nos assiettes et de sa valeur.

Regarde

Une question d'étiquette



L'origine, la production et l'année de récolte sont également essentielles pour comprendre le goût final. L'origine des olives est toujours précisée, ce qui constitue une indication distinctive du terroir et des pratiques agricoles d'une région européenne spécifique.

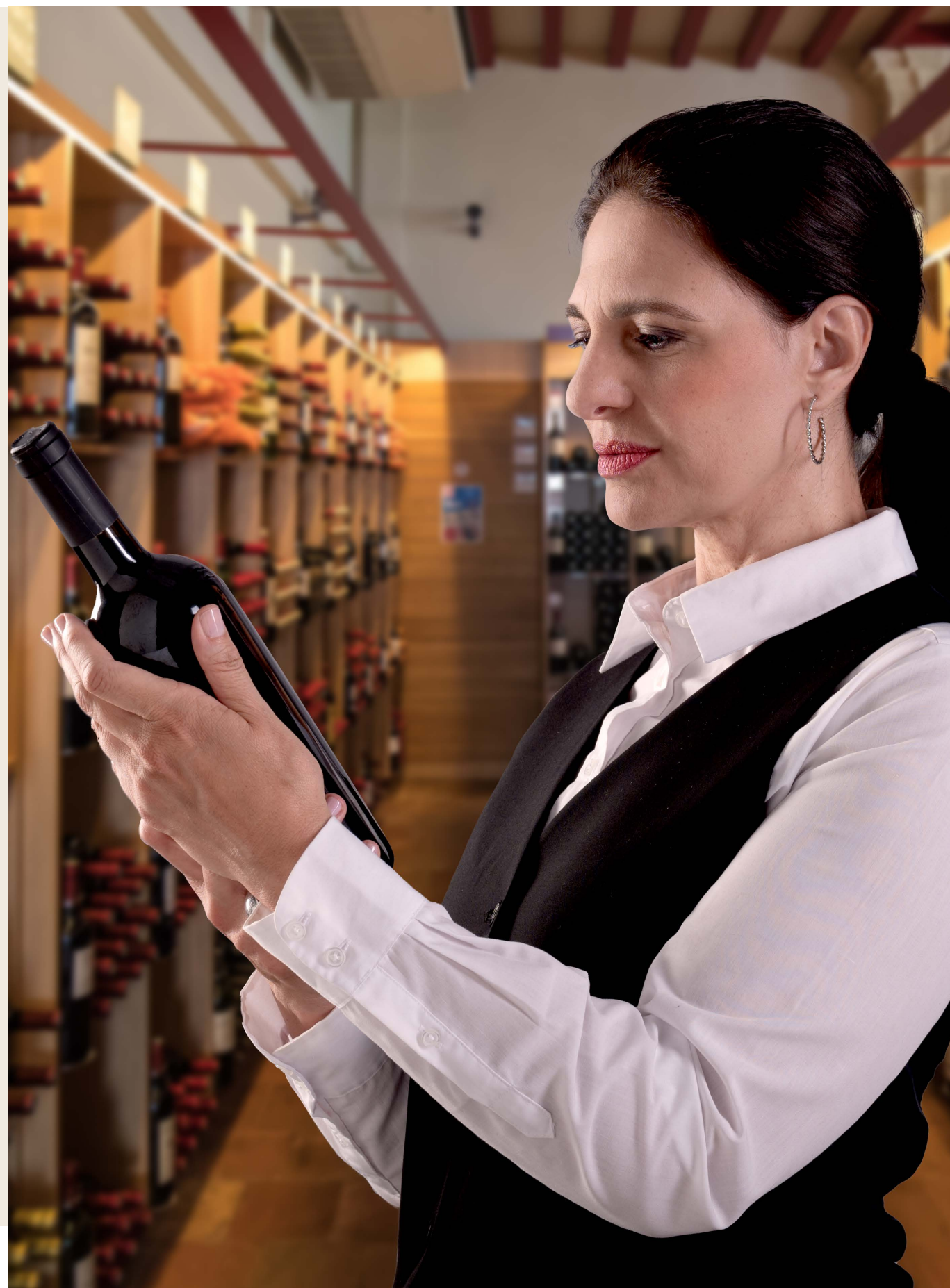
L'Italie, par exemple, avec une présence massive d'oliveraies sur presque tout son territoire, possède une tradition millénaire liée à la culture des olives. Leur récolte devient un rituel chaque automne, où les moulins fonctionnent sans interruption d'octobre à décembre.

L'huile d'olive extra vierge produite peut être un assemblage ou une monocultivar. Un assemblage est une huile obtenue à partir du pressage d'au moins deux variétés d'olives, tandis qu'une monocultivar est une huile obtenue à partir d'une seule variété d'olive, généralement considérée comme la plus précieuse.

Pour le vin, l'origine géographique est essentielle pour obtenir les certifications AOP et AOC, qui attestent de la conformité de la production à des règles spécifiques garantissant le respect de la tradition et de la qualité du produit.

Le label biologique certifie qu'aucun organisme génétiquement modifié, pesticide chimique ou engrais synthétique n'a été utilisé.





Regarde

Les techniques de production expliquent l'expérience gustative. Pour l'huile, l'extraction à froid est une méthode qui préserve les qualités organoleptiques du produit, tandis que pour le vin, les étiquettes indiquent s'il a été élevé en fûts de bois, une pratique qui peut enrichir son arôme et sa saveur.

Les accords mets-vins et huile d'olive extra vierge recommandés constituent un guide précieux. Vous pourrez ainsi profiter pleinement de vos repas en choisissant le vin et l'huile qui mettront le mieux en valeur vos plats.

De plus, l'intégration de l'huile d'olive extra vierge dans votre alimentation favorise le bien-être général de votre organisme. Riche en antioxydants, en vitamines E et K et en acides gras monoinsaturés, elle possède des propriétés anti-inflammatoires et contribue à la santé cardiovasculaire.

Le parcours qui mène des terres de la communauté européenne à votre table est marqué par de nombreuses étapes.

Les labels de l'huile d'olive extra vierge et du vin biologiques sont un outil qui vous permet de comprendre leur valeur, leur origine et leurs bienfaits nutritionnels.

Et d'avoir la certitude que vous achetez des produits européens de haute qualité.



CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
Unaprol

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



ecceamerica.eu