

# LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE ENTRE AMIS

## Dégustation conviviale des huiles d'olive délicate et fruitée Tramier

Comment reconnaît-on les arômes de l'huile d'olive ? Nadia et le Chef Dominique Frérard se sont prêtés au jeu lors d'une séance de dégustation orchestrée par Anne, oléologue.

### Épisode 1 : Dégustation de l'huile d'olive Délicate

Cette dégustation de l'huile d'olive Délicate a inspiré le Chef Dominique Frérard qui a réalisé un [Carpaccio de champignons de Paris aux noisettes](#)

### Épisode 2 : Dégustation de l'huile d'olive Fruitée

Pour en savoir un peu plus et retrouver les différents arômes olfactifs et sensations gustatives de l'huile d'olive, vous pouvez consulter notre infographie, la [roue aromatique de l'huile d'olive](#).

Nos autres vidéos sur la dégustation de l'huile d'olive :

[La dégustation de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par une oléologue](#)

Voir la recette du [Carpaccio de champignons de Paris aux noisettes](#) du Chef Dominique Frérard

Voir notre article sur les [huiles d'olive mono-variétales Délicate et Fruitée Tramier](#)

Voir les huiles d'olive monovariétales Délicate et Fruitée sur le [site Tramier](#)