

LA NOUVELLE GAMME D'HUILES COMBINÉES OPTIMA TRAMIER

Une gamme de mélange d'huile d'olive et d'huiles végétales pour se faire plaisir et se faire du bien

Chez **Tramier**, ce début de printemps est placé sous le signe du **bien-être** et du **goût** avec avec la **gamme d'huiles Optima**.

Cette gamme composée **d'huiles d'olive vierge extra et d'huiles végétales**, vous permet de profiter **des bienfaits des huiles** végétales et de retrouver le bon goût de **l'huile d'olive**.

Développée il y a 3 ans pour répondre aux attentes des consommateurs en quête d'huiles combinées ayant du goût, **l'huile Optima Tramier** a conquis les consommateurs. Cette huile composée à **20% d'huile d'olive vierge extra et 80% d'huile de tournesol** offre un goût léger d'huile d'olive tout en associant le bénéfice des 2 huiles (olives et tournesol).

« Elle est meilleure que l'huile de tournesol avec ce petit goût d'olive très subtil. On peut l'utiliser aussi bien pour la cuisson que pour assaisonner les salades ! » diront certains.

« Elle associe les bienfaits nutritionnels des 2 huiles, tournesol et olive » diront d'autres, sensibles à l'intérêt nutritionnel des mélanges d'huile.





Une petite nouvelle dans la gamme !

Aujourd'hui, la **gamme Optima** s'agrandit et nous tenions à vous présenter la petite dernière : l'**Optima 3 huiles** !

Cette nouvelle huile combinée associant l'**huile d'olive vierge extra à 35%**, l'**huile de tournesol à haute teneur en acide oléique* à 32,5%** et l'**huile de colza à 32,5%**, vous propose un bon équilibre entre 3 huiles aux propriétés complémentaires.

Dotée d'un goût d'olive plus prononcé que sa petite sœur, **Optima 3 huiles** combine la **saveur de l'huile d'olive** aux **avantages de l'huile de colza et de tournesol à haute teneur en acide oléique**. Riche en vitamine E, elle contribue également à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

* Issue de variété différente, le Tournesol à haute teneur en acide oléique se distingue du Tournesol classique par des proportions différentes en acides gras. Il est riche en Oméga 9 et en vitamine E



Pour tous les goûts et tous les plats.

La gamme d'**huiles combinées Optima**, c'est la combinaison idéale en terme de **gout** et de **bénéfices nutritionnels**. Une **symbiose de saveurs** au service de vos préparations culinaires.

Pour une alimentation équilibrée, **les huiles Optima** accompagneront parfaitement vos salades printanières et estivales.

À utiliser également pour des cuissons douces et savoureuses, qui valoriseront vos ingrédients tout en vous assurant d'en préserver toutes

les senteurs les plus subtiles et délicates.

Retrouvez ces produits dans vos grandes surfaces habituelles !