

LA DÉGUSTATION DE L'HUILE D'OLIVE PAR UNE OLÉOLOGUE

La dégustation de l'huile d'olive par l'oléologue Anne DESMAISON

Dans cette vidéo, l'oléologue nous apprend à déguster l'huile d'olive pour en reconnaître toutes les saveurs et être en mesure de la classer ou non en HOVE (Huile d'Olive Vierge Extra).

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](#)