

LES OLIVES APÉRO

Du soleil à picorer...

Tramier régale toutes nos envies à l'heure de l'apéro !

Une toute nouvelle gamme de **5 recettes apéritives**. Aussi délicieuses que créatives, elles sont les alliées incontournables des rendez-vous ensoleillés.

Vive les olives de table ou "de bouche". C'est ainsi qu'on les appelle.

Tramier, expert des saveurs du Sud et spécialiste historique de l'olive nous fait partager sa passion pour ce fruit emblématique de la Méditerranée.

Avec sa gamme **Olives Apéro**, **Tramier** donne un nouvel élan à l'apéritif. Grâce à son savoir-faire, **Tramier** a choisi les olives **les mieux adaptées** à ce moment de **convivialité**.

De beaux calibres, des olives avec des couleurs et des textures différentes, associées subtilement à des petits légumes et des épices, elles sont **irrésistibles** !

Poivron rouge et jaune, ail, carotte, piment, épices, herbes aromatiques... viennent sublimer ces olives. Les cinq recettes de cette nouvelle gamme sont autant d'occasions d'imaginer des accords et des associations savoureuses.



Des olives qui mettent tous les sens en éveil :

Les mélanges **Olives Apéro** se dégustent d'abord avec les yeux. Mariage des formes et des couleurs, la vision de ces olives met déjà l'eau à la bouche. Le nez est ensuite sollicité grâce aux aromates et aux épices.

Il est enfin temps de picorer : une petite pique en bois qui s'enfonce dans la chair tendre des olives et le but est presque atteint... Vient enfin le moment tant attendu de la dégustation. Les papilles sont en éveil et la gourmandise est au rendez-vous. La savoureuse promesse des Olives Apéro est tenue !

Les valeurs ajoutées de cette nouvelle offre apéro :

– Des ingrédients de haute qualité :

- beaux calibres d'olives
- filet d'huile d'olive vierge-extra
- légumes, épices... sans colorant et sans arôme ajouté.

– Les sachets pratiques et hermétiques qui préservent les saveurs. (DLUO 12 mois)

– La variété et la qualité de ces recettes colorées gourmandes, savoureuses.

– Une nouvelle gamme qui répond aux attentes des gourmets et des gourmands !

Il est temps maintenant de découvrir cette nouvelle gamme de 5 recettes !

Le cocktail gourmand :

Un mélange d'**olives vertes** et **noires entières** au naturel et de généreux morceaux de légumes (**carotte, ail et poivron rouge**) : un **régal** pour les **pupilles** et les **papilles**.



*[Primées Saveur de l'année](#)

À l'orientale :

Des **olives vertes dénoyautées** avec des morceaux de **piment vert** et des éclats de **piment de Cayenne** : un **goût subtilement relevé**.



À l'ail :

Des olives vertes dénoyautées à l'ail, au persil et aux herbes de Provence : un éveil gustatif assuré.



[*Primées Saveur de l'année](#)

À la Provençale :

Des **olives vertes dénoyautées** accompagnées de morceaux de poivrons rouges et jaunes, d'épices et d'herbes de Provence : un voyage dans le Sud...



À la Marocaine :

Un mélange d'**olives vertes dénoyautées** et de **petites olives noires entières** avec des morceaux de **carotte**, de **citron confit** et des épices **a`tajine** : un clin d'oeil réussi à la cuisine marocaine.



Quelques idées de recettes avec nos Olives Apéro :

[Verrines provençales et Olives Apéro à la Provençale](#)

[Pannacotta de mozzarella et tomates – Olives Apéro à l’ail](#)

[Salade en verrine de fraises et billes de concombre – Olives Apéro Cocktail gourmand](#)

[Verrines de carottes au cumin – Olives Apéro à l’Orientale](#)