

Quand Tramier fait souffler un vent de fraîcheur à l'heure de l'apéritif.

L'Apéro du marché, une nouvelle gamme d'olives, fraîche, variée, savoureuse, et colorée.

C'est la grande nouveauté de cet été 2019, **une toute nouvelle gamme d'olives Tramier au rayon frais de votre supermarché ou hypermarché.** L'Apéro du Marché : des olives classiques, Bio, Antipasti et des olives de pays. De savoureux mélanges d'olives et de légumes inspirés des recettes du bassin méditerranéen, disponibles dans des barquettes tout en transparence. Des recettes qui s'appuient sur 150 ans d'expérience et qui mettent immédiatement l'eau à la bouche !

L'Apéro est un véritable rituel pour les français. Un moment de partage et de joie de vivre partagé chaque semaine par plus d'un million de foyers. Cette agréable parenthèse est particulièrement appréciée à l'arrivée des beaux jours, lorsque le soleil revient...

Véritable expert des olives, Tramier est une marque indissociable de ce rendez-vous convivial et plein de gaieté qui rassemble et fait l'unanimité...

Vous êtes de plus en plus nombreux à être attachés au goût, à la qualité, à la transparence et à rechercher pour vos apéritifs des produits meilleurs, plus frais, plus sains mais aussi plus créatifs.

Pour répondre à ces attentes, Tramier lance l'Apéro du Marché en s'appuyant sur son expertise, son exigence mais aussi sa créativité. Disponibles au rayon frais de votre supermarché, ces **barquettes gourmandes** prêtes à être dégustées sont proposées en 3 catégories, les « Mélanges », les « Bio » et les « Antipasti ».



L'Apéro du Marché, c'est en effet **9 recettes colorées** et savoureuses dont les parfums vous feront voyager instantanément dans tout le bassin Méditerranéen, des marchés provençaux aux souks marocains, en passant par l'Espagne, la Grèce et l'Italie. Des moments d'évasion qui invitent à la convivialité, au partage, entre amis ou en famille.

Et comme les goûts et les couleurs, ça ne se discute pas, **Tramier** vous propose une dégustation sur-mesure déclinée en **3 gammes** distinctes afin de pouvoir répondre aux attentes des plus exigeants d'entre vous.

Nous vous donnons donc rendez-vous en cette fin de mois de juillet pour découvrir ces 9 recettes gourmandes à base d'olives qui sauront sublimer vos apéritifs.

En savoir plus sur les olives Tramier :

- [Le process de fabrication des Olives Noires à la grecque](#)
- [La récolte des olives](#)
- [La sélection des olives](#)
- [1001 variétés d'olives](#)

Consultez nos autres articles sur la thématique de l'apéro :

- [Quels sont les secrets d'un apéritif réussi ?](#)
- [L'histoire de l'apéritif](#)
- [Apéritifs et tapas : convivialité et plaisir pour un menu équilibré](#)

Découvrez nos recettes Apéro :

- [Gâteau apéritif aux olives noires](#)
- [Boulettes de riz façon Wolof et Olives Bio Kalamata](#)
- [Tartines norvégiennes au saumon fumé, fromage blanc et pickles d'oignons rouges](#)
- [Bibimbaps apéro aux olives Bio Kalamata](#)
- [Sablés fleurs et tartinades](#)
- [Crostini au thon et Olives Antipasti aux artichauts](#)
- [Pain hérisson au pesto](#)
- [Mini pizzas aux poivrons](#)
- [Médailles de courgette, sardines et olives Bio](#)
- [Bricks au poulet](#)
- [Bruschetta mozzarella et tomates cerises](#)

- Mini burgers végétariens
- Egg boat tomates et mozzarella
- Falafels aux olives vertes
- Capuccino de tomate au basilic et olives noires confites
- Tapenade d'olives vertes au citron confit
- Verrines, pastèque, féta et concombres
- Verrines tzatziki
- Verrines crème d'avocat, crumble de radis aux olives noires
- Verrines de carottes au cumin
- Verrines Provençales
- Panna cotta de mozzarella et tomates
- Pizza soleil aux olives noires