

Combien de kilos d'olives pour un litre d'huile d'olive ?

Les résultats du quiz apéro : Combien d'olives dans 1L d'huile d'olive ?

La réponse est 4 à 8 kg en fonction de la variété !!!

Hojiblanca : 4 à 5 kg

Une olive généreuse à partir de laquelle est produite notre huile d'olive vierge extra Fruitée. Elle révèle une pointe d'amertume et de piquant, conférant un caractère affirmé à cette huile fruitée.

Picual : 5 à 6 kg

C'est une variété très répandue en Espagne, dont est issue notre huile d'olive vierge extra classique. Son goût est plutôt équilibré et idéal pour les assaisonnements de salade ou la cuisine en général.

Picholine : 7 à 8 kg

Cultivée dans le sud de la France, sa petite taille, nécessitera environ 7 à 8 kg d'olives pour faire 1L d'huile.

Les 2 **gagnants** tirés au sort sur Instagram sont :

- 1 - dodofairy (Doriane)
- 2 - lolala2603 (Lola Auger)

Les 2 **gagnants** tirés au sort sur Facebook sont :

- 1 - Jessica Fert
- 2 - Stéphanie Prieux

Ils remportent chacun un panier gourmand spécial apéro, contenant les produits suivants :

- 2 sachets d'Olives Apéro
- 1 innovation Bio pour l'apéro
- 1 bouteille d'huile d'olive vierge extra Bio

▪ 1 tote bag **So'Tramier**

Merci aux gagnants de nous transmettre leurs coordonnées en message privé sur [la page Facebook So'Tramier](#).

A bientôt pour de nouveaux quiz et de nouvelles aventures culinaires !

Pour en savoir plus sur le monde de l'olive :

[1001 variétés d'olive, les connaissez-vous ?](#)

[L'olive, fruit d'une grande histoire](#)

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives](#)

[Le process de fabrication de l'huile d'olive](#)