

Deux nouvelles recettes d'huile d'olive vierge extra Tramier

Tramier confirme son expertise et son savoir-faire avec ces huiles, **déliçates** ou plus corsées, adaptées à nos goûts et nos façons de consommer. Avec une belle variété de saveurs et toujours la même exigence de qualité, elles subliment nos plats d'exception tout comme ceux du quotidien. Présentées dans un format dégustation de **50 cl**, on découvre 2 variétés espagnoles originales qui rivalisent de leurs parfums!

Pour les amateurs de sensations nouvelles

La gamme Tramier propose une sélection d'huiles élaborées avec soin, présentées en bouteille en verre, offrant des goûts qui varient en intensité : des **huiles d'olives vierges extra**, première pression, issues des **meilleurs fruits**, en jolies bouteilles de verre opaque, idéales pour une conservation optimale, avec sur l'étiquette une indication sur l'**intensité de l'huile** : **quelle bonne idée** ! Des contenances bien étudiées : **50 cl** pour les huiles plutôt destinées à la **dégustation**, **75 cl** pour les produits plus généralistes, **2 L** pour **les consommateurs les plus fidèles**.



TRAMIER

DEPUIS 1853

Delicate
HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA



100% OLIVES ARBEQUINA



INTENSITÉ - LÉGER

ORIGINE UNION EUROPÉENNE

0d

Délicate 100% Arbequina

Une huile douce et bien équilibrée, de faible acidité dont l'arôme suave et rond révèle des notes subtiles d'**amande verte** et d'**herbe coupée**.

On l'obtient à partir de la variété **Arbequina**, une olive petite et arrondie, originaire de **Catalogne** (région d'Arbeca). Elle convient idéalement aux **salades** et s'accorde avec les aliments délicats qu'elle relève sans en occulter les **saveurs**.





DUO
VIERGE


TRAMIER
DEPUIS 1863

Fruitée
**HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**



100% OLIVES HOUBLANCA



INTENSITÉ : MÉDIUM

ORIGINE UNION EUROPÉENNE

0cl

FRUITÉE
FRUITÉE

Fruitée 100% Hojiblanca

Une **huile aromatique fruitée** et odorante avec une pointe d'amertume et de piquant, pour des saveurs plus marquées. Elle présente des notes d'**amande** et de **fruits mûrs**.

Issue de la variété **Hojiblanca**, une olive allongée cultivée en **Andalousie** dans les régions de **Malaga**, **Séville** et **Cordoue**, cette **huile** est **parfaite** pour la cuisson des **viandes** et des **poissons**, et rehausse agréablement le goût des **vinaigrettes**.



Dans la nouvelle gamme **Tramier**, le fruité est omniprésent mais à différents degrés. Les palais sensibles à sa douceur apprécieront la finesse de l'huile **DELICATE** Tramier issue d'olives **Arbequina**.

Les amateurs d'ardence et d'une pointe d'amertume choisiront l'huile **FRUITÉE** Tramier issue d'olives **Hojiblanca**.

Nous vous proposerons prochainement des recettes idéales pour ces deux nouvelles huiles aux caractères prononcés issues d'olives que nous avons rigoureusement sélectionnées pour vous.

Très prochainement dans vos grandes surfaces habituelles et sur le [site Tramier](http://www.tramier.com) !

