

Découvrez tous les arômes des huiles d'olive au travers de cette infographie

Il n'y pas une **huile d'olive** mais des **huiles d'olive**... Et c'est en les dégustant qu'on le découvre.
Voici la roue des saveurs !

A l'instar du vin, **l'huile d'olive** renferme une multitude d'arômes et de sensations gustatives.

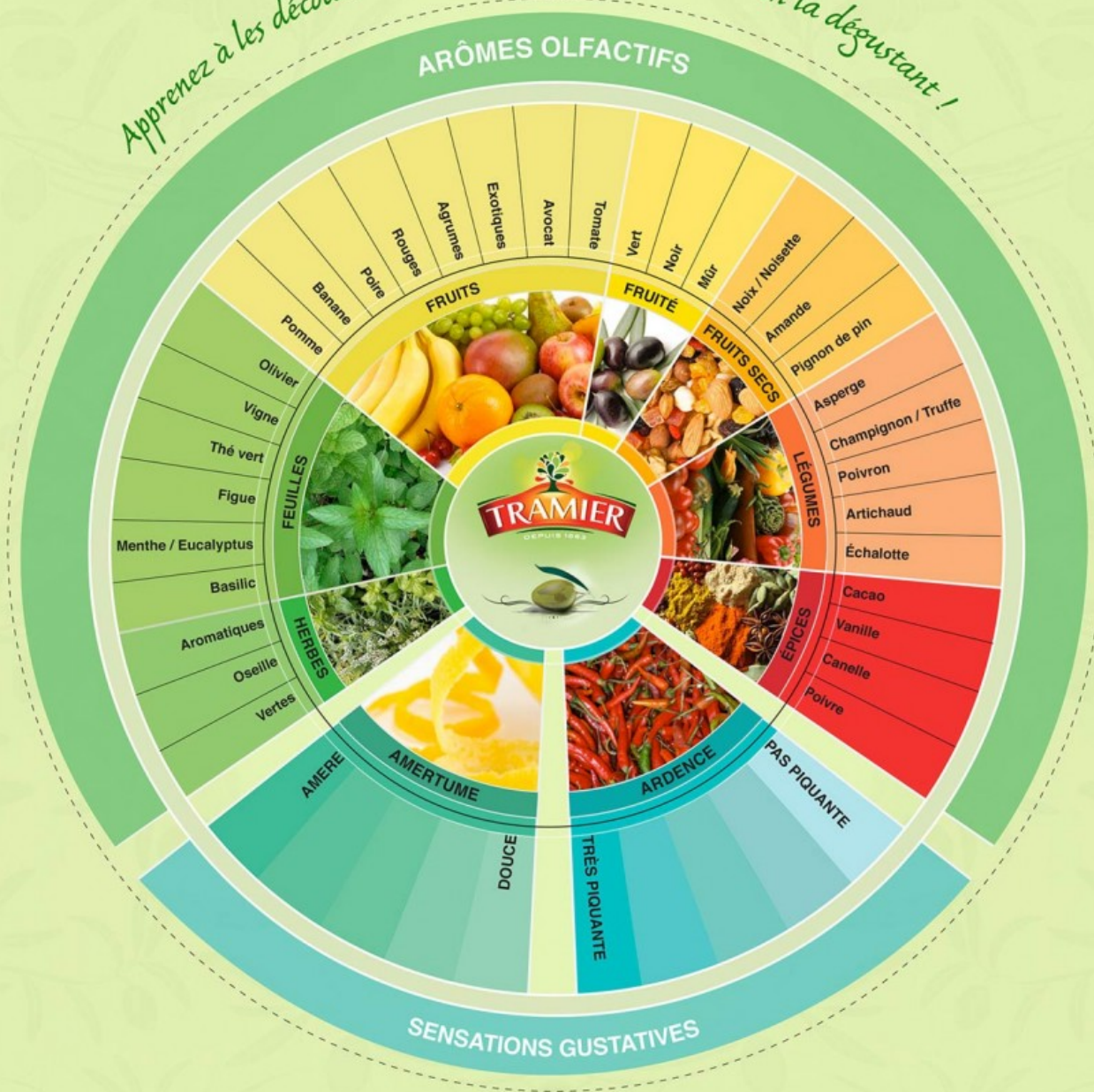
Fruits, légumes, herbes ou feuilles ... Ils sont riches et complexes en bouche selon les types d'**huiles d'olive**. Nous avons voulu les lister de manière pratique et ludique en créant cette roue aromatique afin de vous aider à décoder l'huile d'olive que vous dégustez **La roue aromatique** est **à conserver** : **utilisez-la** dès que vous dégustez une nouvelle huile pour repérer ses différents arômes et comprendre chacune de vos sensations gustatives ...

Pour que **l'huile d'olive** n'ait plus aucun secret pour vous !

L'Huile d'Olive Vierge Extra dévoile ses arômes riches et complexes

Apprenez à les décoder

en la dégustant !



©TRAMIER - blog.tramier.fr

Nos autres articles sur l'olive et l'huile d'olive :

L'histoire de l'huile d'olive
L'huile d'olive, histoire de l'extraction
Infographie : la production d'huile d'olive dans le monde
Infographie : de l'olive à l'huile
Savez-vous parler huile d'olive ?
La dégustation de l'huile d'olive
La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard
La sélection des olives Tramier
La récolte des olives
1001 variétés d'olives