



Nouveau chez daniVINO

**L'huile d'olive de  
CARLO BO**

Sestri Levante – Ligurie

[www.frantoio-bo.it](http://www.frantoio-bo.it)

L'Espagne est de loin le plus grand producteur d'huile d'olive (le double de l'Italie). La Grèce produit presque la même quantité que l'Italie. Viennent ensuite la Turquie, la Syrie et la Tunisie. Malgré cela, on ne trouve presque que de l'huile italienne dans nos Supermarchés. L'huile est donc achetée en vrac dans ces pays pour les mettre en bouteille en Italie et vendue à des prix forts dans le monde entier sous le nom «Olio extra vergine di oliva».

Aucun passionné de l'huile d'olive ne conteste que 9 sur 10 de ces huiles ne correspondent pas aux critères de qualité. Elles sont donc beaucoup trop chères. En outre, ces huiles n'ont pas les effets bénéfiques pour la santé qui sont attribués aux huiles de première qualité.



Nous avons trouvé une huile fabuleuse chez Carlo Bo à Sestri Levante en Ligurie. Dans la catégorie des «huiles douces-fruitées» c'est sans doute une des meilleures d'Italie. Evidemment, cette huile est issue uniquement d'olives de Ligurie (70% Lavagnina, 20% Razzola, 10% Pignola). Les olives sont cueillies sur l'arbre à la main entre novembre et janvier.

Nous vous offrons deux huiles de Carlo BO (de la dernière récolte 07/08 bien sûr) :

**LA GINESTRA 1 lt. 28.-**

Pour les salades, les poissons, les viandes et volailles grillées

**LE DUE BAIE 0.5 lt. 20.-**

Un peu plus fine, douce, fruitée, légèrement piquante et aux arômes d'amandes. Cette huile s'utilise pour affiner au dernier moment les plats de légumes, flageolets, poissons ou simplement sur une tranche de pain blanc grillé et frotté à l'ail.

**Une bonne huile d'olive devra être gardée à l'abri de la lumière à une température de 12-18 degré.**