

Vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge Gust'olio Peperoncino LT

Code produit 3474

Catégorie Huile et épices
Huile aromatisée

Notes Condiments à base d'huiles aromatisées avec les saveurs suivantes : piment.

Idéal pour accompagner les plats méditerranéens typiques : poissons, viandes, salades et légumes verts. Excellent cru, en caprese ou en acqua sale.

bouteille de 0,25 L



Huile d'olive extra vierge Cilento DOP en bidon de 1 litre "Terramare Cilento"

Code produit 3469

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes La production d'huile d'olive extra vierge Cilento DOP est exclusive à 62 communes du parc national du Cilento, où doivent avoir lieu toutes les opérations de récolte, de transformation et de conditionnement.

Un soin et une attention particuliers sont apportés à la récolte, au transport et au stockage des olives afin qu'elles ne subissent aucun traumatisme ni dommage.

La présence notable de notes aromatiques rend cette huile idéale pour une utilisation sur des plats d'une certaine consistance, typiques de la région d'origine, les poissons grillés, les soupes de légumineuses, les rôtis de toutes sortes et sur les entrées chaudes.



Huile d'olive extra vierge Cilento DOP en bidon de 3 litres "Terramare Cilento"

Code produit 3468

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes La production d'huile d'olive extra vierge Cilento DOP est exclusive à 62 communes du parc national du Cilento, où doivent avoir lieu toutes les opérations de récolte, de transformation et de conditionnement.

Un soin et une attention particuliers sont apportés à la récolte, au transport et au stockage des olives afin qu'elles ne subissent aucun traumatisme ni dommage.

La présence notable de notes aromatiques rend cette huile idéale pour une utilisation sur des plats d'une certaine consistance, typiques de la région d'origine, les poissons grillés, les soupes de légumineuses, les rôtis de toutes sortes et sur les entrées chaudes.



Huile d'olive extra vierge Cilento DOP en bidon de 5 litres "Terramare Cilento"

Code produit 3347

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes La production d'huile d'olive extra vierge Cilento DOP est exclusive à 62 communes du parc national du Cilento, où doivent avoir lieu toutes les opérations de récolte, de transformation et de conditionnement.

Un soin et une attention particuliers sont apportés à la récolte, au transport et au stockage des olives afin qu'elles ne subissent aucun traumatisme ni dommage.

La présence notable de notes aromatiques rend cette huile idéale pour une utilisation sur des plats d'une certaine consistance, typiques de la région d'origine, les poissons grillés, les soupes de légumineuses, les rôtis de toutes sortes et sur les entrées chaudes.



Huile d'olive vierge extra

Code produit 3475

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes La Pisciotiana est une variété originaire de Pisciotta, issue de l'olivier centenaire typique du Cilento. L'huile d'olive extra vierge Longé est limpide, d'une couleur verte aux reflets jaunes. Son fruité est léger à moyen, avec d'agréables notes végétales de fruits blancs et des nuances de cœur d'artichaut et de tomate. C'est une huile pour les palais délicats.



Huile d'olive vierge extra

Code produit 3476

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes Lucenico est une huile d'olive extra vierge Cilento AOP, produite sur les collines de Perdifumo, au cœur du Parc national du Cilento, à partir des oliveraies de la famille Malandrino, cultivées depuis des générations. Sa particularité réside dans sa saveur délicate, harmonieusement équilibrée entre amertume et piquant, et dans ses qualités nutritionnelles exceptionnelles. Cette huile est élaborée pour savourer le goût de la tradition grâce à une innovation réfléchie.



Huile d'olive extra vierge 100% italienne en bouteille d'un litre « Terramare Italia »

Code produit 2559

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes L'huile d'olive extra vierge 100% italienne conserve ses qualités organoleptiques et nutritionnelles. C'est une huile au goût équilibré qui peut être utilisée aussi bien crue que cuite. Bouteille de 1 L



Huile d'olive extra vierge 100% italienne en bidons de 3 litres « Terramare Italia »

Code produit 3467

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes L'huile d'olive extra vierge 100% italienne conserve ses qualités organoleptiques et nutritionnelles. C'est une huile au goût équilibré qui peut être utilisée aussi bien crue que cuite. bidon de 3 litres



Huile d'olive extra vierge 100% italienne en bidons de 5 litres « Terramare Italia »

Code produit 2690

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes L'huile d'olive extra vierge 100% italienne conserve ses qualités organoleptiques et nutritionnelles.
C'est une huile au goût équilibré qui peut être utilisée aussi bien crue que cuite.
bidon de 5L



Huile d'olive extra vierge biologique : bouteille de 0,5 litre « Terramare Bio »

Code produit 3472

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes C'est l'huile idéale pour ceux qui privilégient une alimentation saine, naturelle et respectueuse de l'environnement.
C'est un produit liquide non filtré, laissé à décanter naturellement, idéal pour les crudités et les salades. Il peut remplacer le beurre et la margarine dans les desserts maison.



Huile d'olive extra vierge biologique : bouteille de 0,75 litre « Terramare Bio »

Code produit 3403

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes C'est l'huile idéale pour ceux qui privilégient une alimentation saine, naturelle et respectueuse de l'environnement.
C'est un produit liquide non filtré, laissé à décanter naturellement, idéal pour les crudités et les salades. Il peut remplacer le beurre et la margarine dans les desserts maison.



Huile d'olive extra vierge biologique : en bidons de 3 litres « Terramare Bio »

Code produit 3473

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes C'est l'huile idéale pour ceux qui privilégient une alimentation saine, naturelle et respectueuse de l'environnement.
C'est un produit liquide non filtré, laissé à décanter naturellement, idéal pour les crudités et les salades. Il peut remplacer le beurre et la margarine dans les desserts maison.



Huile d'olive extra vierge Terramare Cilento DOP : bouteille de 0,25 litre

Code produit **3470**

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes La production d'huile d'olive extra vierge Cilento DOP est exclusive à 62 communes du parc national du Cilento, où doivent avoir lieu toutes les opérations de récolte, de transformation et de conditionnement.

Un soin et une attention particuliers sont apportés à la récolte, au transport et au stockage des olives afin qu'elles ne subissent aucun traumatisme ni dommage.

La présence notable de notes aromatiques rend cette huile idéale pour une utilisation sur des plats d'une certaine consistance, typiques de la région d'origine, les poissons grillés, les soupes de légumineuses, les rôtis de toutes sortes et sur les entrées chaudes.



Huile d'olive extra vierge Terramare Cilento DOP : bouteille de 0,5 litre

Code produit **3471**

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes La production d'huile d'olive extra vierge Cilento DOP est exclusive à 62 communes du parc national du Cilento, où doivent avoir lieu toutes les opérations de récolte, de transformation et de conditionnement.

Un soin et une attention particuliers sont apportés à la récolte, au transport et au stockage des olives afin qu'elles ne subissent aucun traumatisme ni dommage.

La présence notable de notes aromatiques rend cette huile idéale pour une utilisation sur des plats d'une certaine consistance, typiques de la région d'origine, les poissons grillés, les soupes de légumineuses, les rôtis de toutes sortes et sur les entrées chaudes.



Huile d'olive extra vierge Terramare Cilento DOP : bouteille de 0,75 litre

Code produit **3402**

Catégorie Huile et épices
huile d'olive

Notes La production d'huile d'olive extra vierge Cilento DOP est exclusive à 62 communes du parc national du Cilento, où doivent avoir lieu toutes les opérations de récolte, de transformation et de conditionnement.

Un soin et une attention particuliers sont apportés à la récolte, au transport et au stockage des olives afin qu'elles ne subissent aucun traumatisme ni dommage.

La présence notable de notes aromatiques rend cette huile idéale pour une utilisation sur des plats d'une certaine consistance, typiques de la région d'origine, les poissons grillés, les soupes de légumineuses, les rôtis de toutes sortes et sur les entrées chaudes.

