

de la bonne utilisation en cuisine des huiles d'olive en AOP



En cuisson

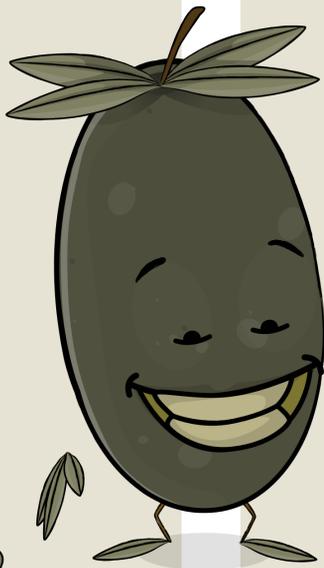
Douce

Papillote, à la vapeur, mijoté



Courte

Poêlé, barbecue



À froid

Assaisonnement

Apporte onctuosité
et bon goût aux salades
salées et de fruits



Astuce!



Marinade

Avant ou sans cuisson

Relève les saveurs de
la viande, du poisson,
des légumes...



En fin de cuisson

Avant de servir

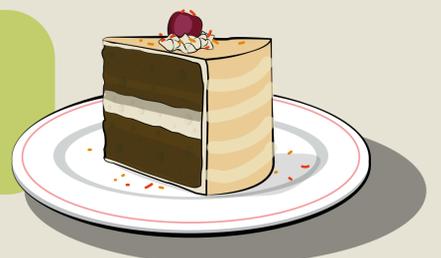
Sur un plat de viande, de poisson,
de légumes, de féculents...



Dans une préparation

Dans les desserts

À la place de
la matière grasse



CAMPAGNE FINANCEE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPEENNE

