

TERGA GASTRONOMIE



HUILES
D'OLIVE
EXTRA VIERGE





HUILES D'OLIVE EXTRA VIERGE

Nos huiles d'olive Premium sont notre héritage familial depuis 1887.

Présentes sur les plus belles tables du Monde, adoptées par des Chefs Etoilés prestigieux, les voila désormais offertes aux Gastronomes amateurs !

Produites dans la région de Marrakech, elles sont toutes trois :

- Bio
- Sans amertume
- Extra vierge
- Dotée d'un point de fumée à 240°C.

Comment s'en servir ?

- **Atlas** : Une huile pour une utilisation quotidienne sans aucune amertume et qui ne s'altère pas à la cuisson. Aromatique et très douce, un indispensable de la cuisine !
- **Désert Miracle** : Une huile issue d'une oliveraie en plein désert. Très fruitée et velours, elle sera parfaite pour des assaisonnements, des cuissons mijotées ou en dessert pour les plus aventureux (fraises, desserts glacés, ...)
- **Les Terroirs de Marrakech** : Notre cuvée Prestige issue de la production d'arbre bi-centenaires. Une huile de caractère produite et utilisée par les plus Grands Chefs. Idéale en finition, pour assaisonner tartares et carpaccios, crustacés et poissons.

