



Chers amateurs d'huile d'olive

24 juin 2009

Vous trouverez ci-joint la première newsletter **infOLIVE**.

infOLIVE souhaite vous tenir informé des offres actuelles ainsi que des nouveautés "olives dans la cuisine".

domitius® vins a le plaisir de vous proposer dorénavant, en plus de notre gamme de vins, une autre spécialité du Midi de la France: les huiles d'olive de qualité extra vierges du célèbre Moulin de Villevieille. Ils sont en vente sur notre boutique en ligne (webshop). Vous y trouverez davantage d'informations.

L'huile d'olive – la définition (source: internationaloliveoil.org)

L'origine de l'olivier se perd dans la nuit des temps; son histoire se confond avec celle des civilisations qui ont vu le jour autour du bassin Méditerranéen et ont, pendant longtemps, régi les destinées de l'humanité et marqué de leur empreinte la culture occidentale.

L'huile d'olive est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (*Olea europaea* L.). Elle est commercialisée selon la dénomination et définition ci-après: Les huiles d'olive vierges sont les huiles obtenues du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

L'huile d'olive **vierge extra**: huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0.8 gramme pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour la catégorie vierge par la présente Norme.

Dans toute la Méditerranée, on emploie de l'huile d'olive vierge et de l'huile d'olive vierge extra.

La première est utilisée généralement pour cuisiner alors que la seconde, très appropriée pour tous les usages, est excellente pour être consommée crue pour mieux savourer son arôme et son goût et tirer parti des bienfaits de tous ses composés naturels. L'apport journalier de graisses dans le régime traditionnel, p.ex. de la Crète, était de plus de 40%, dont 8% de graisses saturées; 3% de graisses polyinsaturées; et 29% de graisses monoinsaturées (huile d'olive).

Aujourd'hui, la consommation d'huile d'olive ne se limite pas aux zones d'origine de la culture de l'olivier: ce produit est devenu synonyme d'une cuisine de qualité dans pratiquement le monde entier.

Pour sa conservation, il convient de l'entreposer dans un endroit éloigné d'une source de chaleur excessive, de l'air, de l'humidité et surtout de la lumière. Le stockage de la bouteille d'origine entamée est possible pendant plusieurs mois, dans un endroit sombre.

OFFRES ACTUELLES

Moulin de Villevieille

- Huile d'Olive BOUTEILLAN 50cl - **vierge extra** CHF 17.00 la bouteille
- Huile d'Olive NÉGRETTTE 50cl - **vierge extra** CHF 17.00 la bouteille
- Huile d'Olive de Nîmes AOC 50cl - **vierge extra** CHF 18.00 la bouteille
- Set 1 "AOC 50cl et BOUTEILLAN 50cl" CHF 34.00 le set
- Set 2 "AOC 50cl et NÉGRETTTE 50cl" CHF 34.00 le set
- Set 3 "BOUTEILLAN 50cl et NÉGRETTTE 50cl" CHF 33.00 le set
- Set 4 "Les trois Huiles d'Olive" 50cl chacune CHF 49.00 le set

Les conditions générales, les modalités d'expédition et les frais de port sont indiqués dans les informations sur la boutique en ligne.

Cordialement
Beat Begert

VINformation "autour du vin"

"olives en cuisine" **infOLIVE**