

Huiles produites à partir d'olives de la variété Ghjermana de Casinca et fabriquées dans les règles de l'art du « Vierge Extra ».

Labels : AOP / AOC Huile d'olive de Corse, en culture raisonnée.

dolce	 <p>Récolte : Fin-Octobre / Début Novembre</p>	<p><b>La classique !</b></p>	<p><b>Intensité :      </b></p> <p><b>Dolce</b>, une huile d'olive douce pour les palais subtils, aux arômes d'amandes douces avec une légère note de banane et pomme mûre. Elle accompagne délicatement les poissons, les crustacés et elle est aussi parfaite pour les pâtisseries.</p>
émilie	 <p>Récolte : Fin-Octobre / Début Novembre</p>	<p><b>Douce et parfumée !</b></p>	<p><b>Intensité :      </b></p> <p><b>Emilie</b>, pour les fins connaisseurs, c'est une huile douce et parfumée, aux arômes d'herbes coupées qui laisse en bouche un goût de noisette. Elle agrmente tout les plats, salades, crudités, soupes froides et poissons. Elle relèvera les plats délicats et s'utilise pendant et en fin de cuisson.</p>
frescu	 <p>Récolte : Mi-Octobre / Fin Octobre</p>	<p><b>La plus équilibrée !</b></p>	<p><b>Intensité :      </b></p> <p><b>Frescu</b>, pour le plaisir au quotidien, une huile avec une intensité égale au nez et en bouche. Elle est très équilibrée. C'est une huile qui se marie à tous les plats. Elle est idéale, par exemple, pour les tomates à la mozzarella, les salades, les pâtes et en fin de cuisson sur les viandes grillées. Souvent utilisée par nos restaurateurs partenaires pour une cuisine estivale. À utiliser pendant et en fin de cuisson.</p>
intensu	 <p>Récolte : Mi-Octobre</p>	<p><b>Intense et poivrée !</b></p>	<p><b>Intensité :      </b></p> <p><b>Intensu</b>, pour les amateurs d'huiles rondes et subtiles. Elle est peu amère et offre un poivré noir qui arrive en bouche dans un deuxième temps, avec des notes aromatiques qui tendent vers l'artichaut. Idéale sur les légumes à la plancha ou en ratatouille, avec les fromages et les salades, particulièrement avec la roquette. Une huile à utiliser plutôt pour les mets crus ou en fin de cuisson.</p>
galoppa	 <p>Récolte : Début Octobre</p>	<p><b>Verte et ardente !</b></p>	<p><b>Intensité :      </b></p> <p><b>Galoppa</b>, pour les connaisseurs et les gourmets. D'une pure intensité, équilibrée au nez et en bouche. Elle a un nez avec des arômes qui tendent vers le vert, le pied d'artichaut, le poivré vert, la menthe sauvage avec une note amère et plus acerbe. Se marie bien à la tomate mûre, le poisson cru, le tartare de veau et les pâtes. Une huile à utiliser plutôt pour les mets crus ou en fin de cuisson.</p>

## Les Palmares

### 2014

Concours agricole de Paris : Médaille d'argent - Cuvée Emille.

### 2015

Producteur Artisans de Qualité : Collège Culinaire de France depuis 2015.  
Lauréat « Agriculteur » Concours des Talents Gourmands régional.

### 2016

Concours agricole de Paris : Médaille d'or - Cuvée Frescu.

Concours International ATHENA, Athens : Médaille d'or - Cuvée Intensu.

### 2017

Concours International ATHENA 2017, Athens :  
Double Médaille d'or - Cuvée Intensu et Cuvée Athéa.  
Meilleure Huile d'olive de France : « Best of Class » - Cuvée Intensu.

Prix International du Japan Olive Oil Prize (JOOP) 2017, Tokyo :  
« Best of France » & « Mention Honorable Mention » - Cuvée Athéa.

Concours International du Conseil Oléicole International :  
Prix "Mario Solinas" : Médaille de bronze - Cuvée Galoppa.

Concours International de New York : Médaille d'argent - Cuvée Galoppa.

Flos Olei Guide 2017 :  
Flos Olei points 85 - Cuvée Frescu.

### 2018

Concours International ATHENA (Athens) :  
Médaille d'or - Cuvée Intensu & Médaille d'or - Cuvée Galoppa.  
Meilleure Huile d'olive de France : « Best of Class » - Cuvée Galoppa.

Concours International du Conseil Oléicole International :  
Prix "Mario Solinas" : Médaille d'argent - Cuvée Galoppa.

Concours international OVIBEJA (Beja - Portugal) : Médaille de bronze - Cuvée Galoppa.

ARGOLIVA (San Juan, Argentina) : Mention Honorable - Cuvée Galoppa.

Flos Olei Guide 2018 :  
Flos Olei points 89 - Cuvée Frescu.

Concours EVO IOOC (Palmi - Italie) :  
Médaille d'or - Cuvée Galoppa.

World's Best Olive - Oils WBOO :  
10ème meilleure huile du monde - Cuvée Galoppa.

## Les Contenants

Les huiles sont disponibles en bidon de 25 cl et en bouteille (verre) de 50 cl !

