

# Cet été testez la tendance dipping\* avec les émulsions A l'Olivier !



Tomate basilic, poivron ail romarin, framboise noisette, fruit de la passion gingembre, mangue sésame... cet été, offrez un cocktail fraîcheur et gourmand à vos légumes et crudités avec les **6 émulsions A l'Olivier !** Réalisées avec des ingrédients nobles et naturels, les émulsions A l'Olivier sauront sublimer vos apéritifs et repas légers estivaux !

**Une palette gourmande et originale qui rendra « accro » même les plus réticents à la fresh attitude !**

## FRUIT DE LA PASSION GINGEMBRE

Apporte une touche exotique, pour accompagner vos fruits de mer et volailles.

## FRAMBOISE NOISETTE

Accommode à merveille les amuses-bouches à base de viandes, radis, chou-fleur, carottes et champignons.

## POIVRON AIL-ROMARIN

Assaisonne parfaitement les tomates, les concombres, les petits artichauts violets, les champignons crus, et les betteraves...

## TOMATE BASILIC

En dipping avec des crudités : tomates cerise, carottes, branches de céleri, radis, chou-fleur, poivron ... A essayer avec des crevettes ou avec des asperges tièdes.

## MANGUE SESAME

Assaisonnement idéal pour les tomates cerise, crevettes, pamplemousse rose et avocat / crabe et ananas.

## FIGUE ARGAN

Essayez-la avec la avec les tomates, poivrons, mais aussi gésiers, fromage de brebis et noix et toasts de foie gras.

\*dipping de l'anglais to dipp qui signifie tremper



# LE DIPPING\* A L'OLIVIER : une version légère et gourmande pour déguster légumes et crudités !

Les émulsions A l'Olivier vont vous permettre grâce à une large gamme de tremper de délicieux légumes, crudités, crevettes et autres petites gourmandises fraîches et saines !

**Testez donc cette nouvelle tendance de l'apéritif** avec les émulsions A l'Olivier qui vous permettront de combiner créativité, diététique et découvertes gastronomiques !



## LES ÉMULSIONS A L'OLIVIER pour un accord parfait santé et plaisir !

Grâce à son expertise et son savoir faire, la maison A l'Olivier propose une émulsion à la texture onctueuse, et aux apports nutritifs essentiels à une alimentation équilibrée ! Dans ces six recettes, aux bienfaits connus de l'huile d'olive s'ajoutent ceux de l'huile de colza riche en Omega 3.

Mélangées avec les vinaigres A l'Olivier à la pulpe de fruits composés d'ingrédients naturels, les émulsions A l'Olivier vous proposent l'accord parfait entre équilibre, apport nutritionnel et plaisir !

## DES ÉMULSIONS pratiques et chics !

Avec un contenant fin et élégant, les émulsions A l'Olivier voyageront avec vous partout ! Simples d'utilisation avec leur bouchon pratique et leur bouteille squeeze pour un dosage précis, **elles donneront à** vos amuse-bouches couleurs et saveurs inédites ! Légères et hermétiques, elles se glisseront facilement dans votre sac pour vos déjeuners improvisés, ou dans vos paniers garnis pour vos pique-niques chics entre amis !



Prix de vente conseillé : 5.20 € TTC

Conditionnement : bouteille squeeze 250 ml

Point de ventes : Monoprix, Auchan, La Grande Epicerie de Paris

Site : <http://www.alolivier.com/daily/>

  
**A L'OLIVIER**  
DEPUIS • 1822



\*dipping de l'anglais to dipp qui signifie tremper

Contact Presse : aude Layani aude.layani@combyavm.com 06 40 33 94 62

Huiles, vinaigres et spécialités depuis 1822

