



A Brens, janvier 2017

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lancement de la gamme « Terroirs de l'Olivier » signé par Alexis Munoz

Jeune startup créée par Alexis Munoz, producteur passionné d'huile d'olive et expert en analyse sensorielle, La Maison de l'Huile d'Olive lance sa gamme premium « Terroirs de l'Olivier » en grande distribution. Implantée à Brens, sur le site de Vinalie, dans le Tarn, La gamme Terroir de l'Olivier met à l'honneur deux variétés andalouses : l'Aberquina et la Picual. Avec ses prix compétitifs, l'entreprise se donne l'objectif de populariser les grandes huiles de qualité.

ALEXIS MUNOZ, L'ŒIL D'UN EXPERT



Alexis Munoz

Alexis Muñoz, élaïologue expert en analyses sensorielles reconnu par les grands noms de la gastronomie française, La Maison de l'Huile d'Olive mise sur les huiles de qualité, encore peu présentes dans les rayons des grandes enseignes.

Fervent défenseur de la qualité, Alexis Muñoz joue la carte de la transparence et de l'authenticité, le tout à un prix accessible. Dans un monde très fermé où les marques industrielles se taillent la part du lion, Alexis Munoz avec sa gamme premium Terroirs de l'Olivier rompt les codes établis en proposant un produit d'exception, associé à des terroirs et des variétés.

DEUX VARIETES D'HUILES MONOVARIETALES : LE PICUAL ET L'ABERQUINA

Par analogie avec le milieu viti-vinicole, une huile d'olive de qualité est dépendante de la variété et du terroir. Afin de mettre en avant les arômes subtils de fruité vert (pour une récolte précoce) et de fruité mûr (récolte tardive), la Maison de l'Huile d'Olive propose deux variétés méditerranéennes : la Picual et l'Arbequina. Cultivés dans un terroir d'exception aux abords de Cordoue en Espagne, les oliviers engendrent des olives aux huiles singulières. Toutes nos olives sont pressées à froid, dans des moulins, pour préserver les arômes les plus délicats, dans le respect du fruit et de la tradition.



UN PACKAGING OPTIMISE



BOUTEILLE TRANSPARENTE = PAS DE PROTECTION A L'OXYDATION



BIDON 100% OPAQUE = PROTECTEUR DE LUMIERE ET D'OXYDATION

Garant d'une bonne conservation, le bidon métallique a été privilégié à la bouteille en verre transparent. En plus d'être entièrement recyclable, il fait barrière à la lumière, qui est la première cause d'oxydation prématurée de l'huile. Les produits de la gamme sont déclinés sous deux formats : 25 et 75 cl, au style épuré et aux couleurs évoquant la maturité des olives au moment de la récolte.

Terroirs de l'Olivier, disponible à partir de janvier 2017 en Grande Distribution.

CONTACT PRESSE

Vous voulez plus d'informations ? Contactez Alexis Munoz presse@lamaisondelhuiledolive.com

La Maison De l'Huile d'Olive - PA Les Xansos 81600 Brens
www.lamaisondelhuiledolive.com