

1 - N'oubliez pas. On ne fait pas d'huile à partir d'une truffe. Quelle soit noire ou blanche !!!! Alors "HUILE DE TRUFFE" est une appellation erronée et trompeuse.

2 - Les morceaux noirs au fond de la bouteille. Ne donnent aucun goût ! Ils sont juste là pour donner l'appellation **A LA TRUFFE** et la décoration.

3 - L'usage d'un arôme qu'il soit fait à partir de divers champignons et autres molécules. Ou bien de truffe est nécessaire.



Quelle huile
préférez-vous ?

Les Olivaies

Nos huiles d'olive vierge extra saveur truffe, **TUBER** pour la noire, et **TARTUFO** pour la blanche, sont une délicatesse culinaire qui marie l'excellence de l'huile d'olive extra vierge avec l'arôme unique terreux ou soufré de la truffe. Utilisée principalement comme finition, ces huiles apportent une touche sophistiquée aux plats les plus simples. Quelques gouttes suffisent pour transformer une purée de pomme de terre, une salade, un risotto, des pâtes ou même un plat de légumes grillés en une expérience gastronomique. En plus de son goût exquis, elles offrent les bienfaits nutritifs de l'huile d'olive, riche en antioxydants et en acides gras sains, tout en ajoutant la profondeur du goût truffe, souvent considérée comme un trésor culinaire.

2 conditionnements, 25cl en verre et le litre en pet recyclable.

Si le goût de l'huile d'olive ne convient pas à votre cuisine, nous proposons également ces deux huiles sur une base de colza. L'huile de colza est une excellente alternative, offrant une saveur plus douce et subtile pour certains palais. N'hésitez pas à découvrir notre sélection de Savorettes sur colza pour diversifier vos recettes....Truffe Tuber, Truffe Tartufo.....Fumée....Safran...Passion..

Huile d'olive
vierge extra

OLIVAIE
saveur

TRUFFE

TUBER

&

OLIVAIE

saveur

TRUFFE

TARTUFO

25CL & LITRE



MAISON SORIPA
MANUFACTURE D'INGRÉDIENTS CULINAIRES DEPUIS 1949