



**PURE
OLIVE OIL
FROM
EUROPE**

QUALITY AND
SUSTAINABILITY
ON YOUR TABLE

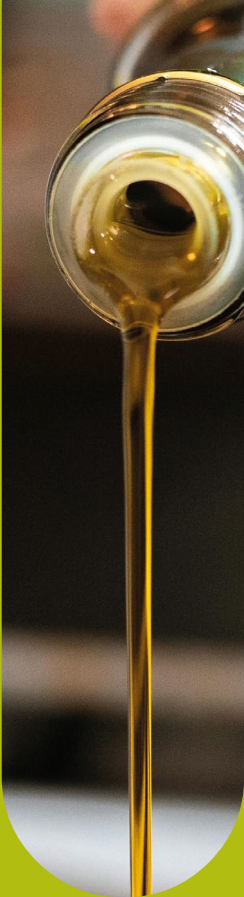
**CÉLÉBREZ LA
SAINT-SYLVESTRE
AVEC LES SAVEURS
RICHES DE “PURE
OLIVE OIL FROM
EUROPE”**



Toronto, ON – 29 décembre 2025 – Alors que les familles canadiennes se préparent à accueillir la nouvelle année, les amateurs de gastronomie misent sur la qualité exceptionnelle de l'**huile d'olive européenne, notamment italienne**, pour sublimer leurs tables festives. Reconnue dans le monde entier pour ses bienfaits pour la santé, sa richesse en saveurs et sa grande polyvalence, l'huile d'olive demeure un incontournable de la cuisine méditerranéenne et une addition précieuse dans toute cuisine soucieuse de plaisir et de bien-être.

Les huiles d'olive européennes et italiennes se distinguent par leur pureté, leur faible acidité et leurs profils aromatiques complexes – autant d'atouts qui témoignent de siècles de tradition, d'un savoir-faire rigoureux et des conditions climatiques idéales. Les études scientifiques soulignent chaque année les nombreux bienfaits de l'huile d'olive, notamment de l'extra vierge: sa richesse en acides gras monoinsaturés, ses puissants antioxydants, ses propriétés anti-inflammatoires et ses effets favorables sur la santé cardiovasculaire. Incorporer cet or liquide dans votre quotidien peut aider les Canadiens à adopter un mode de vie plus sain, surtout en période de fêtes où la gourmandise est souvent à l'honneur.

Au-delà de ses effets bénéfiques pour la santé, les huiles d'olive italiennes sont célèbres pour leurs nuances gustatives exceptionnelles, allant du fruité et herbacé à l'intense et épicé – des qualités qui les rendent parfaites pour une variété de créations culinaires. Qu'elles servent à assaisonner une salade, à parfumer des légumes rôtis ou à relever des plats de fruits de mer délicats, une huile d'olive de qualité supérieure apporte cette touche méditerranéenne inoubliable à chaque recette.



POUR INSPIRER VOTRE
CUISINE FESTIVE, VOICI
**DEUX RECETTES SIMPLES
MAIS SOPHISTIQUÉES,**
PARFAITES POUR LES
CÉLÉBRATIONS DU
NOUVEL AN AU CANADA,
METTANT EN AVANT LA
POLYVALENCE ET LA
RICHESSSE DE L'HUILE
D'OLIVE EXTRA VIERGE
ITALIENNE

BRUSCHETTA À LA TOMATE AVEC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Une entrée simple qui capture la fraîcheur et la vivacité de l'Italie – un début parfait pour la soirée du Nouvel An.

Ingredients:

- tranches de baguette ou de pain rustique
- 4 tomates bien mûres, coupées en dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- huile d'olive extra vierge
- feuilles de basilic frais, ciselées
- sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation:

Faire griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Dans un bol, mélanger les dés de tomate, l'ail, le basilic et un généreux filet d'huile d'olive extra vierge. Assaisonner avec du sel et du poivre. Garnir les tranches de pain grillé avec la mélange de tomates, puis finir par un dernier filet d'huile d'olive avant de servir. Une entrée simple qui évoque la fraîcheur de l'Italie, idéale pour démarrer la soirée.



SALADE DE ROQUETTE, POIRE ET NOIX AVEC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Une association équilibrée de saveurs piquantes, sucrées et noix, parfaite pour rehausser tout repas de fête.

Ingredients:

- roquette fraîche
- poires mûres, coupées en tranches
- noix en deux
- huile d'olive extra vierge (italienne)
- vinaigre balsamique (facultatif)
- Parmesan râpé (facultatif)

Preparation:

Disposer la roquette sur une assiette de service. Ajouter les tranches de poire et les noix par-dessus. Arroser généreusement avec l'huile d'olive extra vierge, puis ajouter un filet de vinaigre balsamique si désiré. Parsemer de parmesan râpé pour une touche gourmande supplémentaire.

Célébrez la nouvelle année avec l'authenticité de **“Pure Olive Oil from Europe”**, une campagne soutenue par l'association des producteurs **L'Olivicola Cosentina**, cofinancée par **l'Union européenne**. Offrez à vos convives le goût authentique de l'Italie – où chaque goutte d'huile d'olive incarne qualité, saveur et bien-être.



PURE OLIVE OIL FROM EUROPE


QUALITY AND
SUSTAINABILITY
ON YOUR TABLE

Pour plus d'informations sur la campagne ou pour découvrir d'autres recettes:
<https://www.oliveoilfromeurope.eu>

ou suivez-nous sur:

 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100095231743043>

 <https://www.instagram.com/pureoliveoilfromeurope>

 <https://www.youtube.com/channel/UC10WchavBYBfvj7RE-MjkGQ>

Contact presse: press.pureoliveoilfromeurope@gmail.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

IT'S FROM
EUROPE



www.euoliveoil.eu

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REAL). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on   