



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Actualité Restauration / Nouveauté produit / Extension de gamme

AGROAZUR PROPOSE 3 NOUVELLES RÉFÉRENCES D'OLIVES POUR DES APÉRITIFS DOUX ET ENSOLEILLÉS EN RESTAURATION !

Agroazur est reconnu depuis 30 ans par les professionnels de la restauration pour son savoir-faire incontestable en matière d'olives, de condiments et de tartinables. Cette année, elle étoffe sa gamme d'olives « Apéritif doux » avec 3 nouvelles références, pour des offres apéritives de qualité, toujours plus gourmandes et variées.

Agroazur propose 3 nouvelles références dans son assortiment « Apéritif doux », identifiable grâce à son couvercle vert :

- **Les olives vertes Lucques entières de France, en seau de 3 kg**

Cultivée en Occitanie et récoltée à la main, l'olive Lucques a une forme caractéristique en croissant de lune. Elle offre une chair tendre et fine et un parfum doux et savoureux.

- **Les olives vertes Picholine entières de France, en seau de 3 kg**

Originaire du Gard, la Picholine est de forme allongée. Son noyau est long et mince, sa chair abondante et elle offre une belle couleur verte.

Ces deux références sont idéales pour l'apéritif, telles quelles ou agrémentées d'herbes et aromates.

- **Le mélange d'olives dénoyautées Provençal, en seau de 2,2 kg**

Ce mix d'olives vertes, violettes, noires et coquillos issues du Maroc et d'Espagne, est rehaussé d'une marinade aux herbes de Provence pour des moments à partager riches en saveurs !

Très pratiques, les seaux d'olives Agroazur sont operculés, refermables et se conservent à température ambiante avant ouverture. Agroazur propose près de 30 références d'olives et condiments, ainsi que 10 références de tartinables pour répondre au mieux aux besoins spécifiques des professionnels de la restauration.



Produits disponibles chez les distributeurs RHF partenaires • DLC : 9 mois