

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

OLIVES & CO



HALL 6 STAND G 058

OLIVES & CO EXPOSE SES OLIVES CROC'FRAIS SUR LE SIAL !

A l'occasion du SIAL, qui se déroulera du 15 au 19 octobre 2022 au Parc des expositions de Villepinte, Olives & Co présentera sur son stand l'ensemble de ses marques (Croc'Frais, Mille et un Sud, AgroAzur, Maison Raymond, Provence Gastronomie, Carré Potager, Marie-Amélie, Le Marmiton) et de ses savoir-faire. Elle présentera notamment aux professionnels de la restauration sa large gamme d'olives Croc'Frais, dont sa gamme premium d'olives d'origine à découvrir et à déguster stand 6 G 058 !

Croc'Frais propose aux professionnels de la restauration reconnus pour leurs grandes qualités gustatives. Cette **3 nouvelles références d'olives d'origine nature**, gamme d'initiés se compose :

- **D'olives Nocellara d'Italie dénoyautées** (750 g) : cette petite olive ronde au vert intense et au léger goût de noisette est originaire de Sicile. Elle se prête parfaitement à une dégustation à l'apéritif ou en salade.
- **D'olives Halkidiki Mammouth de Grèce entières** (850 g) : charnues, croquantes et de très gros calibre, elles sont d'un joli vert pâle. Elles ont une saveur douce et fruitée, avec une note légèrement poivrée en fin de bouche.
- **D'olives Kalamata de Grèce dénoyautées** (750 g) : servie à l'apéritif ou à table, l'olive Kalamata est la plus célèbre et la plus sollicitée dans le monde. Elle se distingue par sa couleur noir pourpre, sa forme en amande, sa texture ferme et son goût intense et délicieux.

Nature, elles s'adaptent aux besoins des professionnels et permettent de laisser libre cours à leur créativité.

