

TERRA DELYSSA

DÉVOILE

LES BIENFAITS DE SON HUILE D'OLIVE

TUNISIENNE 100% ORIGINE

INGRÉDIENT PHARE DE LA GASTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE, L'HUILE D'OLIVE SE DÉMARQUE DEPUIS DES MILLÉNAIRES PAR SON GOÛT DÉLICAT. ELLE A SU SE FAIRE UNE PLACE PRIVILÉGIÉE AU SEIN DES FOYERS ET DEVENIR, EN CUISINE, UN INCONTOURNABLE. CE PRÉCIEUX ÉLIXIR, QUI SÉDUIT PAR SES QUALITÉS GUSTATIVES MAIS ÉGALEMENT SES BÉNÉFICES POUR LA SANTÉ, SE CONSOMME PAR CENTAINES DE MILLIERS DE LITRES CHAQUE ANNÉE EN FRANCE. AFIN DE PROFITER DE TOUS SES BIENFAITS, L'EXPERT DE L'HUILE D'OLIVE TUNISIENNE TERRA DELYSSA DÉVOILE SES SECRETS POUR UNE DÉGUSTATION AUX PETITS OIGNONS!

UN OR LIQUIDE AUX MULTIPLES VERTUS

La Tunisie est le 3^e producteur mondial dans le secteur de l'huile d'olive après l'Espagne et l'Italie. Le patrimoine oléicole tunisien regorge de richesses infinies. L'huile d'olive Terra Delyssa, véritable trésor naturel, refiète une histoire plurimillénaire et repose sur cinq éléments essentiels : le lieu, le sol, le climat, la variété d'olivier, et le savoir-faire local.

Ce qui distingue l'huile d'olive tunisienne ? Son très faible taux d'irrigation. En 2017, 80% des oliveraies étaient en pluvial*. Ce "régime sec", plus écologique, améliore la qualité des olives en augmentant leur taux d'antioxydants grâce au stress hydrique des oliviers.



Dotée d'une composition nutritionnelle équilibrée, l'huile d'olive tunisienne s'intègre parfaitement dans une consommation quotidienne. Riche en acides gras saturés, poly-insaturés (omégas 3 et 6), mono-insaturés (omégas 9), triglycérides, vitamines A et E, et antioxydants, elle présente de nombreuses vertus pour la santé.

Mais ses bienfaits ne s'arrêtent pas là. Véritable élixir de beauté, l'huile d'olive tunisienne nourrit de l'intérieur et de l'extérieur. Elle fortifie les cheveux, renforce les ongles, et assouplit la peau, devenant ainsi un indispensable pour le bien-être et la beauté au quotidien.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Tunisie est célèbre pour ses variétés d'olives, notamment la Chemlali de Sfax et la Chetoui. La Chemlali de Sfax, qui représente 56 % des plantations, produit une huile fruitée avec des arômes d'amande verte et d'herbe fraîche, évoluant vers des notes de pâte d'amande à maturité. Cette variété emblématique, adaptée aux milieux arides, illustre l'engagement de l'oléiculture tunisienne à respecter la nature et à tirer le meilleur parti de conditions parfois hostiles. Quant à la Chetoui, deuxième variété dominante, elle donne une huile fruitée et savoureuse, renommée pour sa haute teneur en stérols.

UNE HUILE D'OLIVE 100% ORIGINE

FRUIT DU SOLEIL ET DES TERRES FERTILES DE LA TUNISIE, L'HUILE D'OLIVE TERRA DELYSSA A POUR SPÉCIFICITÉ D'ÊTRE UNE HUILE D'OLIVE 100% ORIGINE. CHAQUE ANNÉE, LA MARQUE RÉCOLTE AINSI LES OLIVES ISSUES D'UNE AGRICULTURE EXCLUSIVEMENT LOCALE : LES TERRES ARIDES ET L'ENSOLEILLEMENT QUASI PERMANENT DU SUD DU PAYS EN FONT LE LIEU IDÉAL POUR UNE CULTURE EN PARFAITE SYMBIOSE AVEC SON ENVIRONNEMENT. EXTRAITES À FROID, SES OLIVES LOCALES PROFITENT DES CONDITIONS IDÉALES DU SUD TUNISIEN POUR OFFRIR UNE HUILE DOUCE ET FRUITÉE.

L'ART ET LA MANIÈRE DE LA CONSOMMER



DISPONIBLE EN GMS**
FORMAT 750ML
PVC***: 8,99€

Intégrer l'huile d'olive Terra Delyssa dans votre cuisine, c'est marier plaisir et bien-être. Utilisée crue ou en cuisson, l'huile d'olive révèle ses spécificités pour une consommation optimale !

À la cuisson, pour préserver ses vertus, il convient de respecter son point de fumée, situé à 191°C pour l'huile d'olive Vierge Extra. Cette température garantit la préservation des qualités organoleptiques de l'huile d'olive Terra Delyssa dans ses trois déclinaisons : Vierge Extra, Vierge Extra Zéro Résidu de Pesticides, et Vierge Extra Bio.

Pour assaisonner ses salades, saisir ses grillades ou agrémenter ses desserts, il existe forcément une huile d'olive Terra Delyssa à intégrer dans son alimentation.

À PROPOS DE TERRA DELYSSA – GROUPE CHO : Terra Delyssa est une marque du groupe CHO. Ce groupe oléicole tunisien intégré a bâti sa renommée sur des valeurs et une culture alliant modernité et respect des traditions agricoles. En 26 ans, le groupe s'est étendu dans le monde. Il compte 4 filiales (Etats-Unis, Canada, Afrique, Europe) et a l'ambition de devenir un acteur incontournable du monde de l'huile d'olive.

*source : ONAGRI. **Grandes et moyennes surfaces. ***Prix de Vente Conseillé. Conformément à la réglementation en vigueur, le distributeur reste libre de la fixation de son prix de vente et en est seul responsable.