



COMMUNIQUE DE PRESSE

4^{ème} édition « 06 – routes des oliviers »



Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice lance la 4^{ème} édition du dépliant-carte « 06 – route des oliviers » afin de partir sillonner l'arrière pays niçois via 6 routes gastronomiques. Au menu de ce dépliant ?

Un guide d'adresses pour partir à la rencontre des oléiculteurs et mouliniers de l'aire d'appellation Olive de Nice

Dans ce dépliant figure une quarantaine d'adresses de producteurs répartis sur « 06 routes » de l'aire de l'appellation, du Pays Grassois au Pays Mentonnais, entre mer et montagne et qui vous donnent rendez vous sur la route de vos vacances...



Ces oléiculteurs, mouliniers et confiseurs sont avant tout des passionnés ravis de faire découvrir à un large public leur passion et leur savoir faire.

Ils vous feront découvrir le monde de l'olive à travers une visite de verger, du moulin, d'une dégustation de produits... et vous expliqueront la typicité de ces produits en Appellation d'Origine Protégée.

En outre, certains d'entre eux proposent une possibilité d'hébergement sur place, qui vous permettra de profiter d'un séjour exceptionnel au milieu des restanques.



Une proposition de voyage pour le plaisir des yeux et du palet

Dans ce dépliant, il est également mis en avant la spécificité et la typicité de nos 3 produits sous Appellation que sont l'huile d'olive de Nice, les olives de table et la pate d'olive de Nice AOP.

L'olive de Nice est le fruit de l'olivier de la **variété Cailletier**. A partir de ce fruit plein de soleil, les producteurs élaborent une huile d'olive vierge, douce et fruitée et une olive de confiserie au naturel.

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)

Box 58 - MIN Fleurs 6 06296 NICE Cedex 3

tél. : 04.97.25.76.44

e-mail : aoc.olive@aocolivedenice.com

Site Internet : www.olivedenice-aop.com

Contact Presse : Angélyke DOUCEY

En mariant ces deux produits authentiques, ils ont créé une spécialité : la pâte d'olive. Afin de garantir aux consommateurs

Les AOP Huile et Olive de Nice

- ✦ L'huile d'olive de Nice AOP est un pur jus de fruits extrait à froid uniquement dans les moulins identifiés de l'aire d'appellation. C'est une huile au **fruité mûr**. Elle vous enchantera par **ses arômes subtils d'amande**, de **fleurs de genêt**, d'**artichaut cru**, de foin, de **pâtisserie**.
- ✦ L'olive de Nice AOP s'élabore lentement au naturel et exclusivement dans une saumure de sel marin, sans traitement chimique de désamérisation. Vous apprécierez ses arômes de **fruits confits**, de **clafoutis** et ses **odeurs de vieux vins et de cuir**
- ✦ La pâte d'olive AOP est obtenue uniquement à partir de la pulpe d'olives de Nice AOP, après six mois de salaison. Cette pâte onctueuse est additionnée d'huile d'olive de Nice AOP : elle a tous les **arômes de ses olives** et, la **saveur et le velouté de son huile**.



Alors curieux d'en savoir encore un peu plus, demander la 4^{ème} édition de la carte « 06 - routes des oliviers »

Où trouver le dépliant/carte ?

Disponible dans les Offices de tourisme de la région, cette carte permet à tout un chacun de partir à la découverte de ceux qui font la richesse de l'olive de Nice, présente dans le paysage régional depuis deux millénaires.

Elle est également disponible auprès du Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice sur simple demande.

Partenaires :



Retrouvez nous sur Facebook : Huile et Olive de Nice AOP

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)

Box 58 - MIN Fleurs 6 06296 NICE Cedex 3

tél. : 04.97.25.76.44

e-mail : aoc.olive@aocolivedenice.com

Site Internet : www.olivedenice-aop.com

Contact Presse : Angélyke DOUCEY