



SIAL CANADA DÉVOILE LES 12 GAGNANTES DU CONCOURS OLIVE D'OR 2018

Montréal, le 4 mai 2018 – À l'ouverture du Salon, le 2 mai à 12.30 p.m., qu'étaient révélés les 12 gagnants et 4 coups de cœur du concours Olive d'Or 2018, le plus grand concours international d'huile d'olive extra-vierge au Canada. À la suite de la délibération du jury, les 12 meilleures huiles d'olive extra-vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d'être couronnées goutte d'or, d'argent et de bronze dans leurs catégories respectives. La qualité des huiles présentées étant meilleure chaque année, 4 coups de cœur ont été choisis par le jury. Également, une nouveauté cette année, un prix spécial biologique fera son arrivée alors que le prix du design de bouteille en sera à sa 2^e année d'existence.

Près de 150 huiles provenant de 12 pays se sont inscrites cette année, preuve du succès incontesté de ce grand concours international.

Voici les 12 huiles d'olive extra vierges gagnantes de cette édition :

CATÉGORIES/PRIX	GOUTTE D'OR	GOUTTE D'ARGENT	GOUTTE DE BRONZE
Fruité mûr	Oliveira da Serra Oliveirinha - Sovena Portugal Consumer Goods - Portugal	Herdade de Vale de Arca Premium - HVA Lda - Portugal	Arroyo Seco Blend - Beyond The Olive États-Unis
Fruité vert léger	Oliveira da Serra Gourmet - Sovena Portugal Consumer Goods - Portugal	Vieiru Organic DOP Gata Hurdes – Almazara as pontis Agropecuaria carrasco - Espagne	Oro bailen arbequina – Aceites Oro Bailen - Espagne
Fruité vert médium	Sogno del Pinzimonio - Caliptra & Mignola - Italie	Parqueoliva serie oro – Almazaras de la subbetica - Espagne	Frantoio Franci IGP Toscano - Frantoio Franci - Italie
Fruité vert intense	Mueloliva Picuda– Muela Olives - Espagne	Knolive Epicure – Knolives Oils - Espagne	Villa Magra – Frantoio Franci - Italie



Voici les 4 coups de cœur des membres du jury 2018 :

Salio Cepaal	Goya organics - Goya en Espana	Ol Istria Agrolaguna	Guadagnolo Primus Fattoria Ramerino
Pays : Portugal Catégorie : Fruité mûr	Pays : Espagne Catégorie : Fruité vert médium	Pays : Croatie Catégorie : Fruité vert léger	Pays : Italie Catégorie : Fruité vert intense








NOUVEAU !

Voici les prix biologique et design :

Oriviera Bio Agromed	Ena ena Hellenic Fields
Pays : Tunisie	Pays : Grèce



Les membres du jury international 2018:

<p>Présidente du Jury Olive d'Or 2018</p>  <p>Christine Cheylan Dirigeante Château Virant, Huiles d'olive</p>	 <p>FIL BUCCHINO Goûteur d'huile d'olive certifié, propriétaire de label privé et éducateur</p>	 <p>DENISE LANGEVIN Consultant et goûteur professionnel d'Huiles d'olives vierges</p>	 <p>MARIA GRAZIA Dégustatrice certifiée d'huile d'olive extra-vierge</p>
	 <p>SOPHIE DELPUECH Oléologue, professeure de culture culinaire, fondatrice de loleologie.fr</p>	 <p>KAREN RAPP Sommelière Olive d'Or, Éducatrice et fondatrice à oliveoilboutique.ca</p>	 <p>CLAUDIA PHARAND Co-fondatrice de Distributions Olive & Olives Inc.</p>

Toutes les huiles d'olive ont été goûtées à l'aveugle selon les normes du Conseil oléicole international par un jury composé d'experts du monde oléicole.

Organisé dans le cadre du SIAL Canada, le concours Olive d'Or vise à promouvoir la qualité des huiles d'olive extra-vierges disponibles pour le marché nord-américain et à faire découvrir des produits d'exception aux visiteurs du salon.

Partenaires Olive d'Or 2018:



Visitez sialcanada.com #SIALCanada et #SIALMTL2018 pour davantage d'informations.

Source :
SIAL Canada

Relations de presse :
Sarah Massariol // BICOM Communications
smassariol@bicom.ca // 514- 223-6770