



*Quelle est la saveur inimitable commune aux plus grandes tables étoilées ou princières du monde entier ? Quel est le petit point commun, et néanmoins fondamental, entre Pic, Bottura, Humm, Pieve ou encore Llorca, nos grands chefs internationaux ? Leur huile d'olive Terre Bormane ! Quel plaisir d'écouter Marco Bonaldo nous parler avec passion des hivers doux et des étés secs de la Ligurie, de ses oliviers séculaires et de ses récoltes à la main. C'est en orchestrant ces éléments naturels que Terre Bormane façonne ses grands nectars d'un équilibre rare et d'une simplicité noble, destinés à une clientèle exigeante qui apprécie la saveur inimitable d'une huile pure, parfumée, délicate et parfaitement naturelle. Laissez-vous tenter par Ottobrata, l'huile primeur tant attendue, ou par Riviera Ligure, huile d'olive AOP de cultivar Taggiasca. A moins que ce ne soit le Noir vinaigre balsamique de Modène, vieilli 12 ans en fut de chêne, qui vous entraîne dans ses effluves...*