

Olive d'Or 2008

Les lauréats de la 2^{ème} édition du concours international d'huiles d'olive



Montréal, le 24 avril 2008 – C'est dans la soirée d'hier qu'a été annoncé **les neufs lauréats du concours Olive d'Or 2008** lors du Gala canadien du Groupe Export Agroalimentaire Québec-Canada. Au total **105 huiles** en provenance de **18 pays** ont participé à cette seconde édition du concours organisé par le **SIAL Montréal**.

L'espace **Olive d'Or** est un concours respectant les normes du « Conseil Oléicole International », mais également une vitrine d'exposition de prestige. Les huiles d'olives ont été réparties en trois catégories: fruité léger, fruité médium et fruité intense. Pour Chacune d'elles, les lauréats ont été récompensés par les prix: « Goutte d'Or », « Goutte d'Argent » et « Goutte de Bronze ».

Ce concours, présidé par Mme Christine Cheylan s'est déroulé les 21 et 22 avril 2008. Experte dans le domaine de l'oléiculture, Mme Cheylan a présidé de nombreux concours internationaux et nationaux. Très engagée dans le monde oléicole, formée à la dégustation professionnelle, elle est productrice, gérante d'un moulin à huile, consultante en oléiculture et juré en concours.

Les lauréats de chaque catégorie sont :

	<u>Fruité Léger</u>	<u>Fruité Médium</u>	<u>Fruité Intense</u>
“Goutte d'Or”	Hacienda Iber "Arbequina"	Fuente la Madera	Portico de la Villa
“Goutte d'Argent”	El Empiedro	Vanja Dujc	Extra Virgin Oil DOP : Planeta
“Goutte de Bronze”	Santiago Premium Extra Virgen Olive Oil	Fabrini	Rincon de la Subbetica

- 30 -

Renseignements : Tamar Kantarjian
 Responsable des communications
SIAL Montréal
 Téléphone : 514 289-9669, poste 2239
 Télécopie : 514 289-1034
 Courriel : tamar.kantarjian@sialmontreal.ca

Nos partenaires