



# NOUVEAUTÉ !

EMPREINTE D'EXCEPTION



## LES MACÉRÂTS

Des Créations aromatiques signées VIGNOLIS

Les saveurs drômoises & provençales à votre TABLE.  
Des HUILES d'exception dans votre cuisine.



Chers Amis journalistes & influenceurs,

Découvrez nos nouvelles créations « aromatiques » : les macérâts d'ail de la Drôme et d'herbes de Provence !

Après le vif succès du macérât d'olives noires de Nyons AOP crée par Julien Allano chef étoilé Michelin, innovant de par sa préparation & son originalité gustative, Vignolis poursuit son exploration des saveurs en signant la création de **3 nouveaux macérâts, sous la marque Empreinte d'Exception.**

Les Macérâts sont des huiles aromatiques... et non aromatisées !, **car elles sont 100% naturelles et sans arômes (naturels ou de synthèse).**

Pour la belle saison et donner une dimension gastronomique à votre cuisine, ces 3 ingrédients mariés à nos huiles, révéleront vos préparations :

**-L'Ail blanc de la Drôme IGP** : la Maison Boutarin, artisan producteur, nous gâte avec cet ail drômois **au caractère frais et au goût légèrement sucré.**

**-L'Ail noir de la Drôme** : au départ un ail blanc IGP Drôme de la Maison Boutarin mûré à basse température, sans additifs ni conservateurs, la transformation révèle un nouvel aliment... et miracle, l'ail noir, somptueux en bouche : **un parfum délicat de fruits confits, de réglisse, de sous-bois, de vinaigre balsamique, légèrement torréfié.**

**-Les Herbes de Provence** : mélange de thym, romarin, origan et sarriette, la composition est Label Rouge. **Cette senteur herbacée de garrigue, typique de nos régions, encensera votre palais.**



VIGNOLIS COOPERATIVE DU NYONSAIS

Place Olivier de Serres - 26110 NYONS France Tél : 04 75 26 95 00

Contact : Emilie FERRIERE [communication.vignolis@vignolis.fr](mailto:communication.vignolis@vignolis.fr)

[www.vignolis.fr](http://www.vignolis.fr)





**Ces ingrédients aromatiques sont macérés dans l'huile d'olive vierge extra de variété Tanche**, olive du pays, joyau de notre terroir, perle des Baronnies provençales, puis sont retirés après révélation de toute leur palette aromatique.

Comme une infusion d'ail, d'herbes de Provence dans l'huile d'olive... hmmmmmmmm

Fruité délicat ou puissant, le mariage de ces produits à identité forte confère à nos huiles **des notes très parfumées, sucrées, balsamiques ou herbacées**. A choisir selon vos envies et en fonction de vos plats.



### Des idées d'alliances culinaires :

**-avec le macérât d'ail noir** : en filet sur les crudités, entrées d'hiver & salades d'été, tomates du jardin, asperges croquantes, carpaccio de viande et de poissons, salades de fraises.

**-avec le macérât d'ail blanc IGP** : en filet ou cuisson dans les purées & gratins à base de pommes de terre, de tomates et autres, plats chauds (légumes cuits, poissons & viandes)

**-avec le macérât d'herbes de Provence Label Rouge** : en filet sur les pizzas & tartes salées, poissons, légumes & viandes grillés.

Les alliances créées sont d'exception... aussi préparez-vous à délaisser les huiles en provenance d'ailleurs ou d'autre part 😊 ....pour succomber aux nôtres !