

SIAL CANADA DÉVOILE LES HUILES GAGNANTES DU CONCOURS OLIVE D'OR 2022!

SIAL
OLIVE
D'OR

FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2022!

Découvrez les gagnants Or, Argent, Bronze et Coup de Cœur dans quatre catégories, Fruité Mûr, Intense, Léger et Medium ! Découvrez aussi nos Prix Spéciaux Bio et Design!

À PROPOS D'OLIVE D'OR

Pour cette 16^{ème} édition du concours international d'huile d'olive extra-vierge au Canada, le jury, présidé par Christine Cheylan, experte en huiles d'olive, était composé de 4 membres ayant tous une expérience incontestée. À la suite de la délibération du jury, les 16 meilleures huiles d'olive extra-vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d'être couronnées goutte d'or, argent, bronze et coup de cœur dans les catégories Fruité Mûr, Léger, Médium et Intense. Deux prix spéciaux Bio et Design ont également été mis à l'honneur parmi près de 80 huiles d'olive venues de 15 pays.

Un mot de la présidente du jury

Depuis plus de 15 ans déjà, le concours Olive d'or juge les huiles du monde entier et leur donne une lisibilité au niveau du marché nord américain. J'observe chaque année un grand engouement des professionnels pour ce produit qui, vieux comme le monde, n'a jamais été autant plébiscité notamment pour ses qualités organoleptiques et les bienfaits santé qu'il procure. En participant au concours Olive d'Or les huiles sont exposées durant 3 jours dans un écrin prestigieux : l'espace Olive d'Or, lieu de découvertes et d'échanges pour les passionnés du produit.

"Olive d'Or 2022 : un grand cru ! une belle représentativité de l'Oleiculture mondiale avec des huiles de grande qualité qui ont ravi nos jurés. Bravo à tous les participants, félicitations aux lauréates".

Christine Cheylan
Dirigeante Château Virant, Huiles d'olive

À PROPOS DU SIAL CANADA

SIAL Canada fait partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 10 salons professionnels, regroupant 16 700 exposants et 700 000 visiteurs professionnels provenant de plus de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organismes, tous actionnaires de l'événement : l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium, en plus de bénéficier du soutien d'Agriculture Agroalimentaire Canada (AAC), du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires Rurales de l'Ontario (OMAFRA), ainsi que du Département Américain de l'Agriculture (USDA).

Un grand merci aux membres du jury :

Emily Lycopoulis, Denise Langevin, Maria Grazia Lemme, Éléonore Deveaux



— Partenaires Olive d'Or : —



LE SEUL SALON
PROFESSIONNEL
SOUTENU PAR :



FIER PARTENAIRE DE :



LAURÉATS CONCOURS OLIVE D'OR 2022



**Terra Creta Grand Cru
Koroneiki Extra Virgin Olive Oil**
Terra Creta SA
Grèce



Cooperativa Moura Barrancos Seleção
Cooperativa Agrícola Moura e
Barrancos, CRL
Portugal



**L'Huile H de Leos Sélection
fruité mûr**
Domaine LEOS
France



Oléal
Huilerie Akkouche
Algérie



Mueloliva Picuda
Muela-Olives S.L.
Espagne



Oleum Hispania
Hispania Food Company Xxi, SL
Espagne



Ortice Riserva
Frantoio Romano
Italie



Coupage Natural
Cortijo de Suerte Alta S.L.
Espagne



Monocultivar Frantoio BIO
Monini SpA
Italie



Athéa
SARL Moulin Oltremonti
France



Oliveira da Serra Gourmet
Sovena Portugal Consumer Goods, SA
Portugal



**L'Huile H de Leos Sélection
fruité vert**
Domaine LEOS
France



Venta Del Barón
Muela-Olives S.L.
Espagne



Cobram Estate 100% California Robust
Cobram Estate
USA



Federicus2
Azienda agricola Ruggiero Mario
Italie



Oro Del Desierto Hojiblanca
Rafael Alonso Aguilera, S.L.
Espagne



**Marina Palusci Rinascimento
Extra Virgin Olive Oil**
House of Exte
Canada



**Rincón de la Subbética DOP
Priego de Córdoba**
Almazaras de la Subbética
Espagne

— Partenaires Olive d'Or : —

