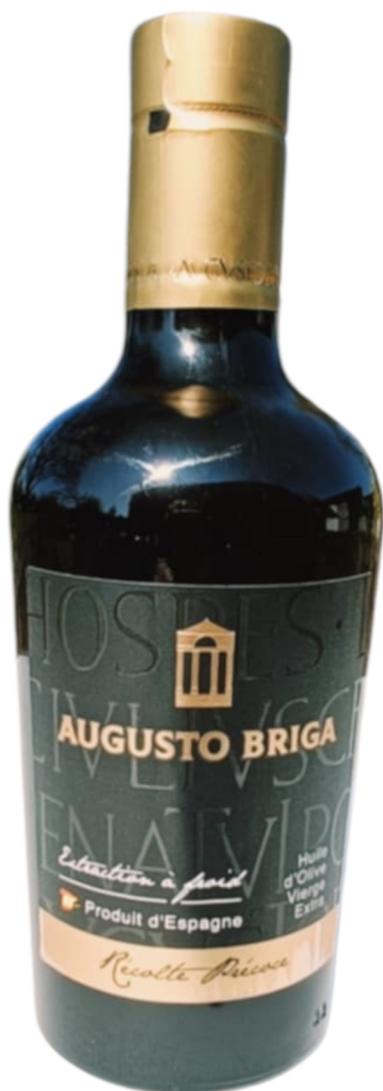


# AUGUSTO BRIGA

## l'intensité de l'Espagne



L'huile d'olive **Augusto Briga** provient de la vallée du **Tage**, une région située entre Madrid, Tolède et Cáceres. Elle est cultivée sur le domaine familial de **Manuel** et de son fils **Federico Sanchez**, où certains oliviers ont plus de 300 ans !

Issue de la seule variété **Cornicabra**, cette huile se distingue par son profil sensoriel unique. Elle offre un fruité intense, marqué par des arômes de pomme verte, d'herbes fraîches et de fruits secs.

Son amertume, caractéristique des **huiles riches en polyphénols**, est bien présente, accompagnée d'un piquant agréable qui témoigne de sa fraîcheur. L'équilibre parfait entre amertume, ardeur et douceur fruitée fait de cette huile un produit à la fois **puissant et harmonieux**.

L'huile d'olive **Augusto Briga** a reçu de multiples distinctions au **Global Olive Oil Award** de Berlin. Ces récompenses témoignent de l'excellence de son goût, de sa qualité exceptionnelle et du savoir-faire de Manuel et Federico.

Sa **grande stabilité oxydative** garantit une longue conservation, qu'elle soit utilisée crue ou en cuisson. Elle conserve ses arômes et bienfaits nutritionnels même à haute température.

Grâce à sa puissance aromatique, elle s'accorde idéalement avec des plats robustes, des grillades, des ragoûts, des fromages affinés. Sa finesse lui permet également de sublimer des **recettes méditerranéennes** ainsi que des préparations plus élaborées.