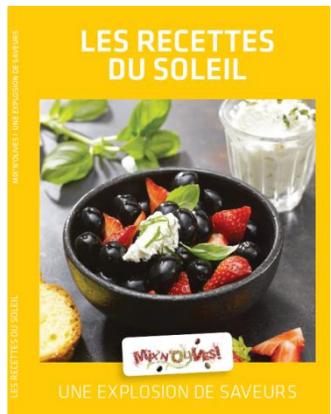




# COLLECTIVE DES OLIVES DE TABLE

*VALORISER L'OLIVE EN CONSERVE COMME ALIMENT SAIN, GOURMAND ET MODERNE*





PUBLIC-COMMUNIQUÉ

# MIX'N'OLIVES!

## Une nouvelle tendance culinaire à découvrir!

Née en Espagne, 1<sup>er</sup> producteur mondial d'olives de table, la Mix'n'Olives Attitude est une nouvelle tendance culinaire simplissime et foisonnement gourmande qui propose de customiser ses olives pour des recettes originales et équilibrées au quotidien!

En un tour de main, quelques ingrédients associés suffisent à sublimer les olives selon les saisons et les produits du marché : câpres, fromage, poivron, mais aussi gingembre, wasabi, orange, citron, miel...

Si les recettes se déclinent à l'infini, c'est parce que l'olive est un des rares ingrédients à combiner les quatre saveurs de base en cuisine : salé, sucré, acide et amer.

**Créer, associer, mixer... Le tour est joué!**

**Idee Mix :** Tagliatelles de crêpes bretonnes et poêlée d'olives aux fruits de mer

- Découper 2 galettes de sarrasin (ou crêpes) en tagliatelles de 2 cm de large
- Prélever les suprêmes d'1 citron et les découper en dés
- Ciseler 20 g de ciboulette
- Dans une poêle, faire dorer 4 langoustines (ou quelques crevettes) et 3 tomates à l'huile d'olive
- Ajouter 20g d'olives noires dénoyautées, les suprêmes de citron, la ciboulette, les tagliatelles de crêpes
- Arroser d'huile d'olive et déguster!

UNE EXPLOSION DE SAVEURS. OLÉ Olives!  
www.mxnolives.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



avantages

Date: Juin 16  
Page de l'article: 2/27-28  
Illustration: Franck Gagnier

### J'ai quoi dans mon placard ?

Contenant ce qu'il faut pour réaliser au moins un(e) de ces quatre recettes.

**Taboulé de quinoa aux olives vertes**  
Pour 4 personnes - Préparation: 15 min - Cuisson: 10 min  
100 g de quinoa à l'équilibre de cuisson, 100 g d'olives vertes dénoyautées, 100 g de tomates coupées en dés, 100 g de concomrants coupés en dés, 100 g de menthe fraîche hachée, 100 g de persil haché, 100 g de vinaigre de cidre, 100 g d'huile d'olive.

**Wraps de sarrasin au saumon et crème de Curry**  
Pour 4 personnes - Préparation: 15 min - Cuisson: 10 min  
4 feuilles de sarrasin, 100 g de saumon fumé, 100 g de crème de curry, 100 g de tomates coupées en dés, 100 g de concomrants coupés en dés, 100 g de menthe fraîche hachée, 100 g de persil haché, 100 g de vinaigre de cidre, 100 g d'huile d'olive.

© OLÉ Olives

## JEU DES 5 DIFFÉRENCES

en cadeau!

PARTICIPER

POUR: À L'AIDE DE VOTRE MÂLE FACILITEZ LE JEU

RETROUVEZ LES 5 DIFFÉRENCES POUR POUVOIR ÊTRE REMPORTER DES CADEAUX MIX'N'OLIVES!

UNE EXPLOSION DE SAVEURS. OLÉ Olives!  
www.mxnolives.fr



**OBJECTIF :** Valoriser les qualités gustatives, nutritionnelles et versatiles des olives et redorer l'image des olives en conserve.

**STRATEGIE :** Proposer une nouvelle manière ludique et originale de consommer ses olives en les customisant avec tous types d'ingrédients : La Mix'n'Olives Attitude.

**DISPOSITIF :** à 360 ! Food Truck spécial olives dans les points stratégiques parisiens, Cours de cuisine dans les principales villes françaises, campagne d'achat média puissante dans la presse gastronomie, concours hôtelier à destination des chefs de demain , press tour avec un ex Top Chef, livret de recettes, sites Internet et réseaux sociaux.

**RESULTATS :** Plus de 70 millions de contacts cumulés, 200 retombées média, 45 000 consommateurs...