



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SIAL Canada révèle les 9 gagnants du concours Olive d'Or 2010

Montréal, le 22 avril 2010 – C'est hier que le Jury a déterminé **les neufs lauréats du concours Olive d'Or 2010**. Cette cinquième édition du concours confirme sa notoriété en rassemblant 100 huiles d'olive provenant de près de 15 pays différents.

« Depuis sa création en 2005, le Concours Olive d'Or contribue à la promotion et à la valorisation d'un produit millénaire mais toujours moderne. Il participe à la reconnaissance de toute une profession qui se bat pour la qualité. En mettant à l'honneur les huiles d'olives d'excellence du monde entier, Olive d'Or est aujourd'hui, pour les gourmets un concours de référence. » explique la présidente du jury, Christine Cheylan.

Toutes les huiles d'olives ont été dégustés selon des règles de déontologie strictes et 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 ».

Les Lauréats

	Fruité Léger	Fruité Médium	Fruité Intense
Catégorie « Goutte d'Or »	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AOC AIX EN PROVENCE Producteur : MAS SÉNÉGUIER France	MASIA EL ALTET HIGH QUALITY Producteur: MASIA EL ALTET Espagne	CLADIUM Producteur: ARODEN, S.A.T. Espagne
Catégorie « Goutte d'Argent »	SENORIO DE VIZCANTAR Producteur : ACEITES VIZCANTAR, S.L. Espagne	FUENTA LA MADERA Producteur: MANUEL MONTES MARIN Espagne	RINCON DE LA SUBBETICA ALAMODA Producteur : ALMAZARES DES LA SUBBETICA Espagne
Catégorie « Goutte de Bronze »	AOC DE PROVENCE Producteur : MAS DES BORIES France	PETRAIA Producteur: PELLEGRINO Italie	PICHOLINE + PICUAL Producteur : SCEA LES OLIVIERS DU MAS DES VAUTES France

Renseignements :

Tamar Kantarjian

Responsable des communications

SIAL Canada

+1 514-289-9669 #2239

tamar.kantarjian@sialcanada.com

Informations pour les médias :

BICOM Communications

info@bicom.ca

514 223-6770