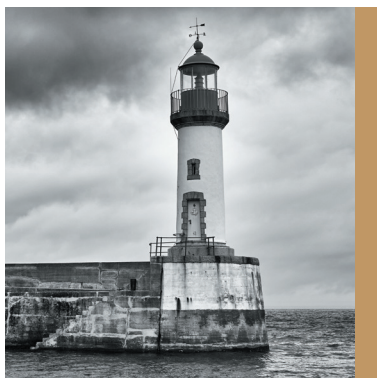


# HUILES DE MER

## Groix & Nature

Sur l'île de Groix bat le cœur d'un art culinaire ancestral. Une passion pour la mer et pour ses saveurs fait vibrer les habitants de l'île. Des artisans, marins dans l'âme, sont les gardiens de cet héritage. Pêcheurs et agriculteurs n'ont pas leur pareil pour sublimer les offrandes de la mer et de la terre. C'est la quintessence du patrimoine culinaire local. C'est le concentré des saveurs de l'île mis en bouteille. Chaque filet d'huile est un souffle de fraîcheur, une brise marine capable de sublimer les créations culinaires les plus raffinées. Huile de homard, d'algues infusées à la laitue de mer et au basilic, de crabe au piment oiseau..., chaque goutte d'huile raconte une histoire de tradition, d'excellence et d'harmonie avec la nature. Pour certains, ce n'est qu'une simple aide culinaire ; mais pour les connaisseurs, c'est le reflet d'un amour profond pour la mer !



© Photographie : Erico d'Ario



**DISPONIBILITÉ :**

Toute l'année



**CONDITIONNEMENT :**

De 250 ml à 1 L selon les recettes



**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

7 jours maximum



**ORIGINE :**

Île de Groix, Bretagne