



Harmonia est une huile d'olive extra vierge BIO issue des terres situées entre Raguse et Syracuse, en Sicile.

Elaborée à partir d'un assemblage subtil de **Tonda Iblea**, **Nocellara Etnea**, **Biancolilla et Moresca**, elle révèle une palette aromatique complexe et raffinée.

Son fruité intense s'exprime à travers des notes fraîches de **tomate verte**, de **basilic** et d'**amande**, accompagnées par la délicatesse de l'**artichaut** et une touche subtile de chardon sauvage.

En bouche, son **amertume modérée** et son **ardence marquée** s'équilibrent harmonieusement, laissant place à une touche poivrée en fin de dégustation.

Avec sa belle intensité en bouche, Harmonia est une huile d'olive qui trouve le juste équilibre entre douceur, amertume et piquant.

Grâce à sa richesse aromatique et son **équilibre**, Harmonia accompagne aussi bien des **plats simples que plus élaborés**. Elle peut être utilisée sur du pain grillé, des légumes, des fruits de mer ou des salades, en apportant une touche méditerranéenne subtile et authentique.