



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Origine France

« Issue d'olives typiquement françaises, dont une majorité d'Aglandau, intense et herbacée. »

Origine : Région Sud-Est de la France.

Variétés : Aglandau 95%

Production : Récolte précoce (olives vertes), trituration sous 48h, pressurage à froid (26 °C) des olives en moulin à chaîne continue. Contrôle et séparation des lots. Filtration lente puis assemblage.

Conservation : DLUO à 18 mois garantis en conservation entre 18° et 28° C.

Données techniques :

- Acidité Oléique* < 0,3
- indice de peroxyde*: entre 5 et 6 garantissant le critère VIERGE EXTRA (haute qualité)

*Susceptible d'être modifié

Dégustation :

Couleur jaune clair. Un nez subtil d'herbes fraîches et d'artichaut. En bouche, l'huile est fine, légère et développe des arômes végétaux. En fin de bouche, l'effet « poivré » de l'huile retranscrit une teneur importante d'anti-oxydants, c'est ce qu'on appelle l'ardence.

Accords mets/huile :

Idéale en assaisonnement. Le caractère de cette huile permet l'association avec d'autres aromates provençaux qui sublimeront une salade de tomate, un carpaccio de Saint-Jacques ou un tartare de Daurade.