



## **h.olive V.Extra BIO AOP Haute Provence 1L**

Huile d'olive Biologique AOP Haute Provence en bouteille métallique de 1L au fruité intense. Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO 10 bureau veritas



**Points de fidélité offerts :4**

**Prix :21.70 €**

### **Critères associés :**

*Fruité* : très intense

*Volume* : 1 L

### **Descriptif :**

**Cette huile d'olive AOP Haute Provence est obtenue exclusivement dans notre moulin à partir d'olives récoltées par nos producteurs agréés en production Biologique sur les vergers d'oliviers situés sur le territoire de Haute Provence.** Notre terroir, notre fabrication par une unique pression à froid dans le cadre de la production Biologique, notre savoir-faire acquis par les différentes générations qui se sont succédées depuis la fondation de notre moulin à huile en 1928 nous permettent de vous fournir une huile d'olive dont les critères sélectionnés sont les suivants :

**Composition variétale** :80% minimum de la variété Aglandau en association avec d'autre variété local.

**Qualité et intensité du fruité** : Fruité vert très intense.

**Qualités organoleptiques et associations culinaires** : Huile harmonieuse avec des arômes d'herbe coupé, d'artichaut et d'amande. L'ardence et l'amertume sont présente. Se marie avec beaucoup de plats crus ou cuits et exprime particulièrement son fruité avec les salades et crudités

**Caractères physico-chimiques :**

L'acidité maximum est de 0.8%. Cette huile d'olive de qualité Vierge Extra est obtenue dans notre moulin par une unique extraction à froid. La fraîcheur et la qualité des olives écrasées apportent à notre huile une grande quantité d'antioxydants qui sont les conservateurs naturels de l'huile d'olive dont les bienfaits sur la santé sont reconnus.

**Certification** Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO 10 bureau veritas. Pourcentage d'ingrédients biologiques : 100%

[Lien vers la fiche du produit](#)