



## Huile d'olive AOP Haute-Provence 1L

Huile d'olive AOP de Haute-Provence Vierge Extra en bouteille métallique de 1L au fruité très intense



**Points de fidélité offerts :4**

**Prix :21.40 €**

### **Critères associés :**

*Appellation* : AOC de Haute-Provence

*Fruité* : très intense

*Volume* : 1 L

### **Descriptif :**

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

**Composition variétale** : Minimum de 80% de la variété Aglandau en association à d'autres variétés locales comme Colombale, Rosée du Mont d'Or, Grappier, Picholine, Tanche bouteillan.

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

**Qualités organoleptiques et associations culinaires** : Huile très ardente aux parfums d'artichauts crus. Les arômes sont herbacés avec une légère amertume. L'ardence fera ressortir la grande intensité du fruité lorsque l'huile accompagnera vos mets. Cette huile se mariera principalement avec toutes les salades et crudités et

accompagnera avec bonheur, cuite ou crue, toutes les préparations à base de légume (ex : notre ratatouille provençale). La grande spécificité de cette huile due à son fruité très prononcé en fait notre huile d'olive "coup de coeur".

**Caractères physico-chimiques :** L'acidité maximum est de 0.3% (0.8% cahier des charges). 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.

**Certifié** par Origine Traçabilité Contrôle - maison des Agriculteurs - 13100 Aix-en-Provence.

**Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2013**

**Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014**

**Médaille d'Or au Coucours de Nyons 2016**

[Lien vers la fiche du produit](#)