



Huile d'olive V.Extra AOC Provence 0.25L

Huile d'olive AOC de Provence Vierge Extra en bouteille métallique de 0.25L au fruité intense.



Points de fidélité offerts : 1

Prix : 7.90 €

Critères associés :

Fruité : intense

Volume : 0.25 L

Appellation : AOC Provence

Descriptif :

Cette huile d'olive AOC de 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 Provence nous permettent de vous fournir une huile d'olive dont les critères sélectionnés sont les suivants :

Composition variétale : Assemblage variétal minimum de 2 variétés d'olives parmi l'Aglandau, la Bouteillan, la Salonenque et la Cayon.

Qualité et intensité du fruité : Fruité vert intense



Qualités organoleptiques et associations culinaires : Huile ardente aux parfums d'artichauts crus, de banane et d'amandes fraîches avec une pointe d'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) et de poisson. C'est une huile remarquable !

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.

Certifié par Qualisud

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2013

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2016

[Lien vers la fiche du produit](#)