

CastelineS

France



MAS DE L'OLIVIER

HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA



ORIGINE

Nos jeunes arbres plantés en 2008 sur le terrain très aride de la Crau du pays d'Arles ont donné une huile d'olive au caractère juvénile. Mas de l'Olivier est l'assemblage de plusieurs variétés ; Salonenque, Petit Ribier, Frantoio et Pendolino.

DÉGUSTATION

Le millésime 2015 a un nez tout en fraîcheur. La bouche se distingue par des notes herbacées, la fraîcheur du poivre vert, un côté mentholé et velouté. C'est une huile d'olive ronde et harmonieuse qui finit sur une pointe d'ardence.

SUGGESTION

Cette huile d'olive extraite à froid, révèle les saveurs de vos légumes et poissons. Elle est idéale aussi bien pour la plancha, pour le wok que pour la cocotte. C'est l'huile des gastronomes du monde...et de votre cuisine

Photo non contractuelle

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fruité Vert, Vierge Extra, Huile d'olive de France
Variété d'olives	• Salonenque, Petit Ribier, Frantoio et Pendolino
Cueillette	• 9 Octobre - 14 Novembre 2014
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	• Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue dans les 6 heures suivant la cueillette • Décanteur 2 phases sans apport aqueux • Filtration par diatomées
Analyses	• Taux d'acidité % < 0,8 Nov 2014
Conservation	• A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	• 24 mois après récolte, soit Décembre 2016

CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 25cl	Carton de 12	Réf. 2015-05 MAS	EAN 3700786800517
Bouteille 50cl	Carton de 6	Réf. 2015-MAS	EAN 3700786800241
Bag in Box 3L	Carton de 4	Réf. 2015-3MAS	EAN 3700786800197