

L'AGLANDAU

HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA



ORIGINE

La variété d'olive Aglandau est le trait d'union des huiles d'olive provençales. Elle dévoile ici son véritable tempérament.

DÉGUSTATION

Le millésime 2015 est un véritable jus de fruits qui se caractérise au nez par des notes très végétales. En bouche, on retrouve les qualités d'un élégant fruité vert avec des arômes d'herbe fraîche, de menthe et d'artichaut cru et on se laisse agréablement surprendre par un juste équilibre entre amer et poivré.

SUGGESTION

Cette huile d'olive de caractère est idéale pour apporter une touche de vitalité à vos salades et plats cuisinés comme on le fait avec un tour de moulin à poivre.

Photo non contractuelle

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fruité Vert, Vierge Extra, Huile d'olive de France
Variété d'olives	• Aglandau 100%
Cueillette	• 13 Octobre – 18 Octobre 2014 • Peigne et filet
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. 2015-05AGL	EAN 3700786800500
Bouteille 50cl	Carton de 6	Réf. 2015-AGL	EAN 3700786800203
Bag in Box 3L	Carton de 4	Réf. 2015-3AG	EAN 3700786800180