

HUILE D'OLIVE & CÉDRAT

ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et de cédrats frais. Nous avons sélectionné le cédrat, agrume mûri sous le soleil de Corse, pour son parfum exceptionnel, sa maturité en Novembre et son pouvoir de transférer tous ses arômes citronnés et vifs à l'huile d'olive.



Photo non contractuelle

DÉGUSTATION

Ce véritable jus de fruit se caractérise au nez par des notes citronnées. Toute en finesse, l'huile d'olive au cédrat déploie agréablement toute la palette aromatique des agrumes ; mandarine, citron et pamplemousse.

SUGGESTION

Huile d'olive & Cédrat accompagnera à merveille les viandes blanches telles que veau et poulet. Nous vous la recommandons aussi sur un carpaccio de coquilles St Jacques ou un velouté de potiron.

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	<ul style="list-style-type: none">• Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et de cédrats frais
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">• Huile d'olive (90%), cédrat frais (10%)
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	<ul style="list-style-type: none">• Les cédrats frais sont broyés avec les olives• Broyeur à marteaux lents• Extraction à froid en chaîne continue• Décanteur 2 phases sans apport aqueux
Conservation	<ul style="list-style-type: none">• A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	<ul style="list-style-type: none">• 36 mois après extraction, soit Juin 2017

CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 25cl	Carton de 12	Réf. 2015-05CED	EAN 3700786802276
-----------------------	--------------	-----------------	-------------------