

## HUILE D'OLIVE BASILIC & MENTHE

### ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de basilic et de menthe frais. L'huile d'olive au basilic et son soupçon de menthe vous plongera dans les saveurs de l'été. Elle est produite une fois par an en novembre en malaxant les olives de nos vergers avec les feuilles des plantes aromatiques fraîchement cueillies. Le mariage est tout simplement parfait.



Photo non contractuelle

### DÉGUSTATION

Au nez on ressent presque les picotements des arômes puissants du basilic.

En bouche on retrouve d'abord la verdure du basilic et ensuite la menthe qui se dévoile tout doucement et apporte de la fraîcheur.

### SUGGESTION

L'huile d'olive basilic & menthe est un must dès les beaux jours du printemps. Elle s'utilise sur les tomates mozzarella, un carpaccio, les pâtes fraîches, les courgettes coupées très fin, les salades de crudités, les poissons... la liste est longue. Pour les aventuriers à essayer sur une soupe de fraises avec une glace pistache !

### CARACTÉRISTIQUES :

<b>Type d'huile d'olive</b>	• Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de basilic et de menthe frais
<b>Ingrédients</b>	• Huile d'olive (97,25%), basilic frais (2,5%), menthe fraîche (0,25%)
<b>Procédé d'extraction au Moulin CastelaS</b>	• Les feuilles de basilic et de menthe fraîches sont broyées avec les olives • Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue • Décanteur 2 phases sans apport aqueux
<b>Conservation</b>	• A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
<b>Date limite d'utilisation optimale (DLUO)</b>	• 36 mois après extraction, soit Juin 2017

### CONDITIONNEMENTS :

<b>Bouteille 25cl</b>	Carton de 12	Réf. 2015-05BAS	EAN 3700786800210
-----------------------	--------------	-----------------	-------------------