

HUILE D'OLIVE THYM & ROMARIN



Photo non contractuelle

ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de thym et romarin frais. L'huile d'Olive Thym et Romarin sent bon la garrigue. C'est le spécial viande par excellence ! Les branches sauvages de Thym et de Romarin fraîchement cueillies à la main en garrigue sont ajoutées au moment de l'extraction pour donner ce parfum typique des collines ensoleillées de Provence.

DÉGUSTATION

Ce véritable jus de fruit se caractérise au nez par des notes de garrigue et de fraîcheur.

SUGGESTION

A utiliser sur toutes les viandes, en marinade, en fin de cuisson ou en filet sur la viande bien chaude. A découvrir sur l'agneau ou un fromage de chèvre, c'est tout simplement superbe !

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	<ul style="list-style-type: none">Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de thym et romarin frais
Ingrédients	<ul style="list-style-type: none">Huile d'olive (96,5%), thym (3%), romarin (0,5%)
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	<ul style="list-style-type: none">Les branches de thym et de romarin fraîches sont broyées avec les olivesBroyeur à marteaux lentsExtraction à froid en chaîne continueDécanteur 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. 2015-05THYM	EAN 3700786800258
----------------	--------------	------------------	-------------------