

HUILE D'OLIVE AIL



Photo non contractuelle

ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et d'ail frais de Piolenc. En Provence l'ail est de tous les repas, il est incontournable. Nous l'avons mis pour vous dans la bouteille.

DÉGUSTATION

Vous serez surpris par la justesse et la délicatesse des arômes. On retrouve exactement les saveurs de l'ail frais.

SUGGESTION

Pour ceux qui aiment l'ail, huile d'olive et ail est à utiliser à tous les repas : dans la salade verte, sur les viandes rôties, les légumes au four... convient à toutes les préparations.

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et d'ail frais
Ingrédients	• Huile d'olive (97%), ail (3%)
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	• L'ail frais est broyé avec les olives • Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue • Décanteur 2 phases sans apport aqueux
Conservation	• A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	• 36 mois après extraction, soit Juin 2017

CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 25cl	Carton de 12	Réf. 2015-05AIL	EAN 3700786800531
----------------	--------------	-----------------	-------------------