CLASSIC AOC PROVENCE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Photos non contractuelles

ORIGINE

Oliviers de variété Aglandau et Salonenque plantés en 2008 sur le terroir très aride de la Crau sèche avec galets, typique du terroir de l'AOC Provence.

DEGUSTATION

CLASSIC AOC Provence présente un nez végétal. C'est en bouche qu'elle dévoile son caractère de fruité vert aux notes d'amande fraîche et son léger poivré.

SUGGESTION

CLASSIC AOC Provence est une huile d'olive plaisir qui s'associe très bien à l'assaisonnement des salades, légumes et poisson tout au long de l'année.

CARACTERISTIQUES :	
Type d'huile d'olive	• Vierge extra, A.O.C. Provence
Variété d'olives	• Aglandau, Salonenque
Cueillette	• Octobre - Novembre • 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
Analyses	• Taux d'acidité < 0.3%
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 2019

CONDITIONNEMENTS :			
Bouteille 25cl	Carton de 12	Réf. 2018-05AOCPRV	EAN 3700786807059
Bouteille 50cl	Carton de 6	Réf. 2018-01AOCPRV	EAN 3700786807035
Bidon cylindrique 1L	Carton de 6	Réf. 2018-11AOCPRV	EAN 3700786807073
Bag in Box 3L	Carton de 4	Réf. 2018-3AOCPRV	EAN 3700786807097

Tél. +33 (0) 4 90 54 50 86 – **www.castelas.com** – info@castelas.com