# NOIR D'OLIVE AOC PROVENCE

## HUILE D'OLIVE VIERGE




Photos non contractuelles

## ORIGINE

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

## DEGUSTATION

NOIR D'OLIVE AOC Provence est issue d'olives maturées, un savoir-faire Provençal. C'est une huile d'olive douce au goût typique de tapenade et d'olive noire confite. On peut y trouver aussi un goût de truffe et de champignon.

## SUGGESTION

NOIR D'OLIVE AOC Provence est une huile d'olive qui convient parfaitement aux salades, tomates, sur les purées et les confits. Elle sublime les ratatouilles, les champignons, les risottos et les plats truffés. Laissez-vous guider par vos envies.

| CARACTERISTIQUES : | |
|---|---|
| Type d'huile d'olive | • Olives maturées, Vierge, A.O.C. Provence |
| Variété d'olives | • Aglandau, Grossane |
| Cueillette | • Octobre - Novembre<br>• Peigne et filet |
| Procédé d'extraction au Moulin CastelaS | • Broyeur à marteaux lents<br>• Extraction à froid en chaîne continue dans les 6 heures suivant la cueillette<br>• Décanteur 2 phases sans apport aqueux<br>• Filtration |
| Analyses | • Taux d'acidité < 1.5% |
| 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. 2018-05BLAOCPRV | EAN 3700786807066 |
| Bouteille 50cl | Carton de 6 | Réf. 2018-01BLAOCPRV | EAN 3700786807042 |
| Bidon cylindrique 1L | Carton de 6 | Réf. 2018-11BLAOCPRV | EAN 3700786807080 |
| Bag in Box 3L | Carton de 4 | Réf. 2018-3BLAOCPRV | EAN 3700786807103 |

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