



L'AGLANDAU

HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA



ORIGINE

La variété d'olive Aglandau est le trait d'union des huiles d'olive provençales. Elle dévoile ici son véritable tempérament.

DÉGUSTATION

L'huile d'olive 100% variété Aglandau est un fruité vert intense. Les arômes végétaux sont dominants et variés : artichaut cru, herbe coupée, roquette, poivre vert et banane verte. Avec sa légère amertume et une certaine ardeur L'Aglandau est définitivement une huile d'olive de caractère.

SUGGESTION

Cette huile d'olive de caractère est idéale pour apporter une touche de vitalité à vos salades et plats cuisinés comme on le fait avec un tour de moulin à poivre.

Photo non contractuelle

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fruité Vert, Vierge Extra, Huile d'olive de France
Variété d'olives	• Aglandau 100%
Cueillette	• 15 Novembre 2017 • 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 % - Janvier 2018
Conservation	• À 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. 2018-05AGL	EAN 3700786800500
Bouteille 50cl	Carton de 6	Réf. 2018-AGL	EAN 3700786800203
Bag in Box 3L	Carton de 4	Réf. 2018-3AG	EAN 3700786800180

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie : 3700 kj / 900 kcal - Matières grasses : 100g dont acides gras saturés : 17g - Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g - Protéines : <0,5g - Sel : 0,02g