



MAS DE L'OLIVIER

HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA



ORIGINE

Nos jeunes arbres plantés en 2008 sur le terrain très aride de la Crau du pays d'Arles produisent une huile d'olive tout en fraîcheur. Mas de l'Olivier est l'assemblage de plusieurs variétés ; Leccio, Petit Ribier, Frantoio et Pendolino.

DÉGUSTATION

Mas de l'olivier est une huile d'olive de type fruité mûr qui sera appréciée pour sa rondeur et l'harmonie de ses arômes. Les saveurs dominantes d'amande sont le reflet d'un fruité d'une belle intensité et d'une grande fraîcheur des olives. Le goût végétal sera accompagné de notes de noisette fraîche et de pomme.

SUGGESTION

Cette huile d'olive extraite à froid, révèle les saveurs de vos légumes et poissons. Elle est idéale aussi bien pour la plancha, pour le wok que pour la cocotte. C'est l'huile des gastronomes du monde...et de votre cuisine



Photo non contractuelle

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fruité Mûr, Vierge Extra, Huile d'olive de France
Variété d'olives	• Leccio, Petit Ribier, Frantoio et Pendolino
Cueillette	• 26 Octobre - 1 Novembre 2017
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. 2018-05 MAS	EAN 3700786800517
Bouteille 50cl	Carton de 6	Réf. 2018-MAS	EAN 3700786800241
Bag in Box 3L	Carton de 4	Réf. 2018-3MAS	EAN 3700786800197

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