



## SEIGNEURS DES BAUX

HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE AOP  
VIERGE EXTRA



Photo non contractuelle

### ORIGINE

C'est en mettant en commun le meilleur de leurs compétences, savoir faire, amour du métier et parfois leurs divergences que trois amis oléiculteurs, Alain Bicheron, Rémi Coste et Jean-Benoît Hugues ont eu envie de produire ensemble l'huile d'olive des Seigneurs des Baux.

Cette huile d'olive révèle toute la complexité des arômes de sa composante principale : la Grossane. Cette olive issue d'un arbre légendaire fortement implanté sur le terroir des Baux de Provence, est cueillie à différentes phases de maturité.

### DÉGUSTATION

On reconnaît la Seigneurs des Baux à sa grande finesse, son élégance, son parfum de tomate fraîchement coupée, sa grande délicatesse et ses notes d'agrumes.

### SUGGESTION

Tout simplement exquise sur des tomates mozzarella, elle dévoilera sa subtilité en salade d'agrumes, sur un sorbet pamplemousse ou une glace vanille. C'est l'huile d'olive des pâtisseries.

### CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fruité Vert, Vierge Extra, A.O.P. Vallée des Baux de Provence
Variété d'olives	• Majorité de Grossane, • Verdale, Salonenque, Aglandau
Cueillette	• 26 Octobre - 27 Octobre 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
Analyse	• 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 37.5cl	Carton de 6	Réf. 2018-13	EAN 3700786807011
------------------	-------------	--------------	-------------------

### 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