



CLASSIC AOC PROVENCE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
AOC PROVENCE



Photos non contractuelles

ORIGINE

C'est de notre jeune verger d'oliviers plantés en 2008 sur le territoire très protégé de la Crau qu'est issue notre AOC Provence Classic.

Subtil assemblage de variétés Aglandau et Salonenque, cette huile d'olive reflète à merveille ce terroir très aride, jonché de galets qui jouxte l'Etang des Aulnes.

DÉGUSTATION

Classic AOC Provence est une huile d'olive intéressante pour la complexité de ses arômes. Allant de l'artichaut cru, au poivre vert en passant par la tomate ses saveurs donnent une sensation agréable de rondeur en bouche. La dégustation de cette huile d'olive d'une grande harmonie gustative se conclut sur une douceur d'amande.

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.

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fruité Vert, Vierge Extra, A.O.C Provence
Variété d'olives	• Aglandau, Salonenque
Cueillette	• Octobre - 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 < 0,28 % - 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. 2018-05AOCPRV	EAN 3700786807059
Bouteille 50cl	Carton de 6	Réf. 2018-01AOCPRV	EAN 3700786807035
Bidon 25cl	Carton de 24	Réf. 2018-12AOCPRV	EAN 3700786808018
Bidon 1L	Carton de 12	Réf. 2018-11AOCPRV	EAN 3700786807073
Bag in Box 3L	Carton de 4	Réf. 2018-3AOCPRV	EAN 3700786807097

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