



## BIO NOIR D'OLIVE

HUILE D'OLIVE VIERGE 100 % BIOLOGIQUE  
AOP Vallée des Baux de Provence



### ORIGINE

Le moulin CastelaS revisite les pratiques traditionnelles des anciens de la Vallée des Baux de Provence pour créer Noir d'Olive BIO. Cette huile d'olive provient de 4 variétés d'olives issues de nos vergers cueillies à pleine maturité et stockées en palox à l'abri de l'oxygène. Débute alors le travail délicat d'une légère fermentation associé à un savoir-faire afin de retrouver le goût de l'olive noire confite des moulins à meule de nos ancêtres. Tout l'art consiste à obtenir cette typicité sans pour autant en subir les défauts !

### DÉGUSTATION

Noir d'Olive Bio AOP Vallée des Baux de Provence est sans aucun doute un très joli « Fruité olives mûrées » avec ses arômes dominants d'olive noire suivis harmonieusement d'arômes de cacao et de fruits secs. On retrouve en fin de bouche une pointe d'ardence qui lui donne une belle fraîcheur. L'ensemble aromatique est intense et long en bouche.

### SUGGESTION

Noir d'Olive BIO s'utilise à froid dans la salade, sur un carpaccio de coquilles saint-jacques ou de viande de bœuf. Convient parfaitement aux ratatouilles, aux légumes d'été et viandes à la plancha.



Photos non contractuelles

### CARACTÉRISTIQUES :

<b>Type d'huile d'olive</b>	• Olives mûrées, Vierge. Issue de l'Agriculture Biologique certifiée par Bureau Veritas Certification France. A.O.P. Vallée des Baux de Provence.
<b>Vergers</b>	• Parcelle au lieu dit « Romanin », versant nord Alpilles, commune de St Rémy de Provence.
<b>Répartition Variétale</b>	• Mélange AOP : 85 % Salonenque : 11 % Grossane : 4 %
<b>Cueillette</b>	• 12 Octobre - 19 Octobre 2017 - Peigne et filet.
<b>Procédé d'extraction au Moulin CastelaS certifié Agriculture Biologique</b>	• Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue dans les 6 heures suivant la cueillette • Décanteur 2 phases sans apport aqueux • Filtration
<b>Analyses</b>	• Taux d'acidité < 0,4 % - Janvier 2018
<b>Conservation</b>	• À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
<b>Date limite d'utilisation optimale (DLUO)</b>	• 24 mois après récolte, soit Décembre 2019

### CONDITIONNEMENTS :

<b>Bouteille 25cl</b>	Carton de 12	Réf. 2018-05BLBIO	EAN 3700786807141
<b>Bouteille 50cl</b>	Carton de 6	Réf. 2018-01BLBIO	EAN 3700786807134
<b>Bag in Box 3L</b>	Carton de 4	Réf. 2018-3BLBIO	EAN 3700786807127

### 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