



HUILE D'OLIVE PIMENT D'ESPELETTE



Photo non contractuelle

ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et de piment d'Espelette. Cette huile d'olive a vu le jour suite à une belle rencontre entre deux producteurs; L'Atelier du Piment et CastelaS. L'association de ces deux appellations a donné naissance à un fabuleux condiment à découvrir sans attendre.

DÉGUSTATION

C'est tout simplement délicieusement épicé et on retrouve avec beaucoup de plaisir la puissance du piment d'Espelette.

SUGGESTION

Nous avons testé pour vous : quelques gouttes suffiront à relever vos crustacés, les plats cuisinés ou tout simplement de bonnes pâtes fraîches. Sa couleur pimentée égayera vos assiettes.

CARACTÉRISTIQUES :

Origine	• Produit de France
Type d'huile d'olive	• Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives et de piment d'Espelette de L'Atelier du Piment
Ingrédients	• Huile d'olive (95%), piment d'Espelette (5%)
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	• Le piment d'Espelette est broyé avec les olives • Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue • Décanteur 2 phases sans apport aqueux
Conservation	• À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	• 36 mois après extraction, soit Juin 2020

CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 25cl	Carton de 12	Réf. 2018-05PIM	EAN 3700786800524
Bidon 25cl	Carton de 12	Réf. 2018-12PIM	EAN 3700786800555

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie : 3700 kJ / 900 kcal - Matières grasses : 100g dont acides gras saturés : 14g - Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g - Protéines : <0,5g - Sel : 0,01g