



SEIGNEURS DES BAUX

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

100%
PROVENCE



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