



## HUILE D'OLIVE THYM & ROMARIN



Photo non contractuelle

### ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de thym et romarin frais. L'huile d'Olive Thym et Romarin sent bon la garrigue. C'est le spécial viande par excellence ! Les branches sauvages de Thym et de Romarin fraîchement cueillies à la main en garrigue sont ajoutées au moment de l'extraction pour donner ce parfum typique des collines ensoleillées de Provence.

### DÉGUSTATION

Ce véritable jus de fruit se caractérise au nez par des notes de garrigue et de fraîcheur.

### SUGGESTION

A utiliser sur toutes les viandes, en marinade, en fin de cuisson ou en filet sur la viande bien chaude. A découvrir sur l'agneau ou un fromage de chèvre, c'est tout simplement superbe !

### CARACTÉRISTIQUES :

|  |  |
|--|--|
| <b>Origine</b>                                   | • Produit de France  |
| <b>Type d'huile d'olive</b>                      | • Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de thym et romarin frais   |
| <b>Ingrédients</b>                               | • Huile d'olive (96,5%), thym (3%), romarin (0,5%)   |
| <b>Procédé d'extraction au Moulin CastelaS</b>   | • Les branches de thym et de romarin fraîches sont broyées avec les olives<br>• Broyeur à marteaux lents<br>• Extraction à froid en chaîne continue<br>• Décanteur 2 phases sans apport aqueux |
| <b>Conservation</b>                              | • À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur  |
| <b>Date limite d'utilisation optimale (DLUO)</b> | • 36 mois après extraction, soit Juin 2020   |

### CONDITIONNEMENTS :

|                       |              |                  |                   |
|-----------------------|--------------|------------------|-------------------|
| <b>Bouteille 25cl</b> | Carton de 12 | Réf. 2018-05THYM | EAN 3700786800258 |
| <b>Bidon 25cl</b>     | Carton de 12 | Réf. 2018-12THYM | EAN 3700786800166 |

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie : 3700 kj / 900 kcal - Matières grasses : 100g dont acides gras saturés : 15g - Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g - Protéines : <0,5g - Sel : 0,02g