

CastelineS

France

2018



CLASSIC AOC PROVENCE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
AOC PROVENCE



Photos non contractuelles

PROVENANCE

Olive trees of the Aglandau and Salonenque varieties, planted in 2008 in the very dry and stony soil of the Plateau de la Crau, typical of the AOC Provence terroir.

TASTING

Classic AOC Provence is an interesting olive oil owing to its aromatic complexity. Its notes, ranging from raw artichoke to green pepper to tomato, serve up an agreeably rounded sensation on the palate. This is an impressively harmonious oil, concluding on a mellow almond note.

SUGGESTION

CLASSIC AOC Provence is a pure-pleasure olive oil that makes a great year-round seasoning, blended or alone, for salads, vegetables and fish.

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Green Fruity, 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

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES / 100g

Energy : 3700 kj / 900 kcal - Fat : 100g of with saturates : 17g - Carbohydrate : <0,5g of witch sugars : <0,5g - Proteins : <0,5g - Salt : 0,02g