



NOIR D'OLIVE AOC PROVENCE

HUILE D'OLIVE VIERGE AOC PROVENCE

100%
PROVENCE



Photos non contractuelles

PROVENANCE

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

TASTING

Particularly popular for its singular flavours and engaging aromatic complexity. Raw artichoke and black olive dominate Noir d'Olive AOC Provence, confirming its "fermented olive style" classification. Vanilla and floral secondary flavours elegantly temper its peppery edge. This olive oil's balance and finesse suggest well-controlled ripening of the olives.

SUGGESTION

NOIR D'OLIVE AOC Provence is an olive oil that goes perfectly with salads and tomatoes, and on mashed potato and slow-cooked confits. It brings the best out of ratatouille, mushrooms, risottos, and truffle recipes. Use it however you fancy.

CARACTÉRISTIQUES :

Type d'huile d'olive	• Fermented Olives, Vierge, 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 < 0,8 % - 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. 2018-05BLAOCPRV	EAN 3700786807066
Bouteille 50cl	Carton de 6	Réf. 2018-01BLAOCPRV	EAN 3700786807042
Bidon 25cl	Carton de 24	Réf. 2018-12BLAOCPRV	EAN 3700786808025
Bidon 1L	Carton de 12	Réf. 2018-11BLAOCPRV	EAN 3700786807080
Bag in Box 3L	Carton de 4	Réf. 2018-3BLAOCPRV	EAN 3700786807103

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