

# HUILE D'OLIVE

## AOP Vallée des Baux de Provence

Fruité vert



### *Mode de production*

Huile d'olive biologique certifiée FR-BIO-10.

### *Variétés*

Aglandau  
Grossane  
Salonenque  
Verdale des Bouches du Rhône

### *Période de récolte*

Octobre.

### *Elaboration*

Huile vierge extra obtenue par extraction à froid d'olives récoltées et portées le jour même au moulin.

### *Notes de dégustation*

Huile au parfum délicat, à la fois ample et ardente, laissant une longueur en bouche évoquant des arômes d'amande, de foin, des notes herbacées et de fruits frais ; banane verte, pomme.

### *Suggestion d'accompagnement*

Cette huile très polyvalente peut s'utiliser en cuisson comme accompagnement sur des potages, des fromages de chèvre ou de brebis, des légumes vapeur, un tartare, un poisson grillé, mesclun et roquettes, tomates.



**DOMAINE DE VALDITION** Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12  
[www.valdition.com](http://www.valdition.com) // [valdition@valdition.com](mailto:valdition@valdition.com)

