

# HUILE D'OLIVE

## Fruité vert



### *Dénomination*

VIERGE EXTRA - EXTRAITE A FROID  
AOP VALLEE DES BAUX DE PROVENCE

### *Année*

2016

### *Mode de production*

Huile d'olive biologique certifiée FR BIO10



### *Variétés*

Aglandau  
Grossane  
Salonenque  
Verdale des Bouches du Rhône

### *Période de récolte*

Novembre

### *Elaboration*

Huile 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 et d'artichaut cru, 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)

