

# HUILE D'OLIVE

AOP Vallée des Baux de Provence

Fruité noir



## *Mode de production*

Huile d'olive biologique certifiée FR BIO10

## *Variétés*

Aglandau  
Verdale des Bouches du Rhône  
Picholine

## *Période de récolte*

Fin octobre.

## *Elaboration*

Les olives subissent une fermentation volontaire et contrôlée de quelques jours avant la trituration afin d'en extraire les arômes.

## *Notes de dégustation*

Cette huile s'exprime par son onctuosité et sa douceur exhale des arômes d'olive noire confite, de truffe et de fruits confits. Les méthodes traditionnelles utilisées pour l'obtention du fruité noir lui confèrent ce caractère unique proche des huiles d'autrefois.

## *Suggestion d'accompagnement*

Le fruité noir peut être utilisé dans toutes les recettes provençales traditionnelles car le goût correspond à ce que l'on trouvait en Provence au début du 20<sup>ème</sup> siècle. Cette huile s'associe aussi particulièrement bien avec les salades.



**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)

