

# HUILE D'OLIVE BOUTEILLAN



## *Mode de production*

Huile d'olive biologique certifiée FR BIO10

## *Variété*

100% Bouteillan

## *Période de récolte*

Début octobre

## *Elaboration*

Huile vierge extra obtenue par extraction à froid d'olives récoltées et portées le jour même au moulin. Il faut 11,4kg d'olives pour fabriquer 1 Litre. La récolte se fait avant la fin de la lipogenèse, c'est-à-dire à l'apparition de l'huile dans l'olive, pour garder tous les arômes du fruit. Les olives sont ramassées à maturité, tôt en saison, pour obtenir des arômes herbacés, caractéristiques de la variété.

## *Notes de dégustation*

Cette huile ardente peut être utilisée par sa puissance comme un condiment. Ses arômes évoquent l'herbe fraîchement coupée ou encore l'amande verte.

## *Suggestion d'accompagnement*

Cette huile s'utilisera en accompagnement sur des pâtes fraîches, des poissons, des potages et certains fromages de chèvre ou de brebis.



**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)

