

HUILE D'OLIVE

AOP Vallée des Baux de Provence

Fruité noir (olives mûrées)



Mode de production

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

Variétés

Aglandau
Verdale des Bouches du Rhône
Salonenque

Période de récolte

Fin octobre.

Elaboration

Les olives subissent une macération volontaire de quelques jours dans un local à température contrôlée 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^{ème} 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 // valdition@valdition.com

