

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

Belle huile d'olive de type fruité vert avec des arômes dominants d'artichaut cru et herbacés suivi de notes de bananes verte, amandes et noisettes. Le tout est relevé d'une légère amertume et d'une ardeur modérée, intéressantes pour une bonne conservation.

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 // valdition@valdition.com

