HUILE D'OLIVE

AOP Vallée des Baux de Provence

Olives Maturées

Mode de production

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

Variétés

Aglandau
Verdale des Bouches du Rhône
Salonenque
Grossane

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

L'huile d'olives maturées peut être utilisée dans toutes les recettes provençales traditionnelles car le goût correspond à ce que l'on trouvait en Provence au début du 20ème 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