HUILE D'OLIVE GROSSANE

Mode de production
Huile d'olive maturée biologique certifiée FR-BIO-10.

Variété
100% Grossane
Elle est une variété d'olive des Bouches-du-Rhône produite principalement dans la vallée des Baux. Ses fruits sont principalement utilisés pour la production d'olives noires et sont appréciés pour leur saveur particulièrement douce.

Période de récolte
Début novembre jusqu'à fin décembre

Elaboration
Huile vierge extra obtenue par extraction à froid d'olives récoltées à maturité. La Grossane donne un rendement faible avec un jus finement parfumé.

Notes de dégustation
L'huile de Grossane est sans amertume ni ardente avec des arômes très beurrés et d'amande douce Nous retrouvons aussi des légères notes de sous-bois et de tomates vertes. Fruité doux et harmonieux.

Suggestion d'accompagnement
Sa douceur s'apprécie en assaisonnement sur des salades, sur des légumes vapeur avec un peu de vinaigre balsamique et des pommes de terre. Elle convient parfaitement aux desserts d'été (salades de fruits, oranges, fraises…)

DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières – 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com