FICHE PRODUIT

HUILE D’OLIVE D’AIX-EN-PROVENCE AOP

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Nom du produit | Format | Code article | Code EAN |
|  | **Huile d'olive Aix-en-Provence AOP** | Bidon argent 250 ml | 1H110-CBRA | 3 330 147 800 902 |
|  |  | Bidon argent 500 ml | 1H110-CBRB | 3 330 147 900 084 |
|  |  |  |  |  |
|  | Informations règlementaires |
|  | Huile d'olive vierge extra. Extraite à froid. |
|  | Huile d’olive de catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques. |
|  |  |  |  |  |
|  | Origine |
|  | Des oliviers déployés autour de Salon-de-Provence et de la Trévaresse. |
|  | A L'Olivier souhaite vous faire partager sa passion pour les huiles d'olive françaises classées en AOP (Appellation d'Origine Protégée) par la Communauté Européenne. |
|  |  |  |  |  |
|  | Composition |
|  | Huile d'olive vierge extra. |
|  | Variétés d'olives: Aglandau, Salonenque, Cayanne. |
|  |  |  |  |  |
|  | Profil gustatif |
|  | Dans cette huile de type médium, les arômes légers mais complexes d'herbes, de pomme, d'orange et de fruits secs mènent à des saveurs plus intenses au palais. Roquette, cresson et peau d'amande donnent une amertume très équilibrée et du poivre qui subsiste jusque dans l'arrière-goût séduisant de noisettes et d'herbes. |
|  |  |  |  |  |
|  | Utilisations |
|  | Huile pour la cuisine de tous les jours: pour la cuisson des viandes, des poissons et des légumes, au four, à la poêle ou en cocotte. Pour réaliser des vinaigrettes ou des marinades. Pour assaisonner des pâtes ou agrémenter un fromage. |
|  |  |  |  |  |
|  | Accords |
|  | Vinaigre de Xérès AOP, vinaigre balsamique de Modène IGP, vinaigre à la chair de Tomate & Basilic, vinaigre de vin blanc aux plantes (Basilic, Lavande, Herbes de Provence). |
|  |  |  |  |  |
|  | Durée de vie et conservation |
|  | 18 mois. |
|  | A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. |
|  | Nous garantissons que notre huile d'olive peut être utilisée à chaud en cuisine (environ 180° C). |
|  |  |  |  |  |
|  | Colisage  |
|  | Carton de 6 bidons. |