FICHE PRODUIT

HUILE D’OLIVE BIO AU BASILIC



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nom du produit | Format | Code article | Code EAN produit | Code EAN carton |
|  | **Huile d'olive biologique au Basilic** | Bidon vert 250 ml | 1H530-CBHA | 3330149300936 | 3330149360930 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Nom règlementaire | | | | |
|  | Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra issue de l’agriculture biologique 99% et d'extrait naturel de basilic. Ingrédients issus de l’agriculture biologique. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Origine |  |  |  | |
|  | France. La maison A l’Olivier a toujours été concernée par les questions relatives à la santé par la nourriture.  C’est pourquoi, nous avons élaboré une gamme d'huiles d'olive issue de l’agriculture biologique aromatisées à partir de plantes fraîches, de champignons, de fruits ou d'épices, selon une recette originale de capture des saveurs. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Composition |  |  |  | |
|  | Huile d'olive vierge extra\*99% et extrait naturel de basilic\*1%. | | | | |
|  | 110g de basilic sont nécessaires à l’aromatisation de 1 litre d’huile d’olive.  \*ingrédient issu de l’agriculture biologique. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Profil gustatif | | | | |
|  | La saveur intense du basilic fraîchement cueilli parfume à merveille cette huile d’olive. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Utilisations |  |  |  | |
|  | Elle s’utilise sans modération pour donner un caractère méditerranéen à vos créations culinaires les plus ambitieuses : salades de tomates et mozzarella, rougets poêlés, gaspacho, pâtes, fromage de chèvre… | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Accords |  |  |  | |
|  | Vinaigre balsamique de Modène IGP, vinaigre à la chair de Tomate & Basilic, vinaigre à la pulpe de Poivron et au Piment d'Espelette, vinaigre de Xérès AOP. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Durée de vie et conservation | | | | |
|  | 18 mois.  A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. | | | | |
|  |
|  | C'est pour préserver au maximum les arômes et les parfums délicats des huiles aromatisées que nous vous conseillons de ne les ajouter qu'en fin de préparation. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Colisage | | | | |
|  | Carton de 6 bidons. | | | | |