FICHE PRODUIT

HUILE D’OLIVE BIO AIL & ROMARIN



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nom du produit | Format | Code article | Code EAN produit | Code EAN carton |
|  | **Huile d'olive biologique ail & romarin** | Bidon violet 250 ml | 1H557-CBHA | 3330149300950 | 3330149360954 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Nom règlementaire | | | | |
|  | Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra issue de l’agriculture biologique 98% et d'extrait naturel d’ail et de romarin. Ingrédients issus de l’agriculture biologique. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Origine |  |  |  | |
|  | 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.  L’ail provient de Lautrec, Tarn, France. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Composition |  |  |  | |
|  | Huile d'olive vierge extra\* 98% et extrait naturel de d’ail\* 1% et de romarin\* 1%. | | | | |
|  | 25g d’ail et 20g de romarin sont nécessaires à l’aromatisation de 1 litre d’huile d’olive.  \*ingrédient issu de l’agriculture biologique. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Profil gustatif | | | | |
|  | La saveur piquante de l'ail est équilibrée par la fraîcheur du romarin en fin de bouche. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Utilisations |  |  |  | |
|  | Pour agrémenter des grillades de viandes ou de poissons, des légumes grillés, une purée de pommes de terre ou une omelette aux girolles. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Accords |  |  |  | |
|  | Vinaigre à la pulpe de poivron au piment d'Espelette, vinaigre à la chair de Tomate & Basilic, crème balsamique noire, vinaigre de vin blanc aux Herbes de Provence. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 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. | | | | |