FICHE PRODUIT

HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA BIO



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nom du produit | Format | Code article | Code EAN produit | Code EAN carton |
|  | **Huile d'olive biologique vierge extra** | Bidon noir 250 ml | 1H121-CBHA | 3330149300929 | 3330149360961 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Nom règlementaire | | | | |
|  | Huile d'olive vierge extra. Ingrédient issu de l’agriculture biologique. Extraite à froid.  Huile d’olive de catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Origine |  |  |  | |
|  | Vergers arlésiens, Bouches-du-Rhône. 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 vierge extra origine France issue de l’agriculture biologique. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Composition |  |  |  | |
|  | Huile d'olive vierge extra. Ingrédient issu de l’agriculture biologique.  Variétés d'olives: Koroneiki, Arboussane, Tosca. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Profil gustatif | | | | |
|  | Cette huile équilibrée, de type médium, possède un arôme séduisant d'agrumes, d'herbe coupée et d'herbes culinaires, avec des nuances florales qui mènent à un bouquet végétal complexe en bouche. On y retrouve d'abord l'amertume de la roquette et le feu soudain du poivre, puis s'ensuit un long final herbacé. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 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 à la pulpe de Figue, vinaigre à la chair de Tomate & Basilic, crème balsamique noire, crème balsamique blanche, 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 que nous vous conseillons de ne les ajouter qu'en fin de préparation. | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Colisage | | | | |
|  | Carton de 6 bidons. | | | | |