



HUILE D'OLIVE BASILIC & MENTHE

ORIGINE

Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de basilic et de menthe frais. L'huile d'olive au basilic et son soupçon de menthe vous plongera dans les saveurs de l'été. Elle est produite une fois par an en novembre en malaxant les olives de nos vergers avec les feuilles des plantes aromatiques fraîchement cueillies. Le mariage est tout simplement parfait.

DÉGUSTATION

Au nez on ressent presque les picotements des arômes puissants du basilic.

En bouche on retrouve d'abord la verdure du basilic et ensuite la menthe qui se dévoile tout doucement et apporte de la fraîcheur.

SUGGESTION

L'huile d'olive basilic & menthe est un must dès les beaux jours du printemps. Elle s'utilise sur les tomates mozzarella, un carpaccio, les pâtes fraîches, les courgettes coupées très fin, les salades de crudités, les poissons... la liste est longue. Pour les aventuriers à essayer sur une soupe de fraises avec une glace pistache !



Photo non contractuelle

CARACTÉRISTIQUES :

Origine	• Produit de France
Type d'huile d'olive	• Huile d'olive obtenue par broyage simultané d'olives, de basilic et de menthe frais
Ingrédients	• Huile d'olive (97,25%), basilic frais (2,5%), menthe fraîche (0,25%)
Procédé d'extraction au Moulin CastelaS	• Les feuilles de basilic et de menthe fraîches sont broyées avec les olives • Broyeur à marteaux lents • Extraction à froid en chaîne continue • Décanteur 2 phases sans apport aqueux
Conservation	• À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
Date limite d'utilisation optimale (DLUO)	• 36 mois après extraction, soit Juin 2020

CONDITIONNEMENTS :

Bouteille 25cl	Carton de 12	Réf. 2018-05BAS	EAN 3700786800210
Bidon 25cl	Carton de 12	Réf. 2018-12BAS	EAN 3700786800135

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

Energie : 3700 kJ / 900 kcal - Matières grasses : 100g dont acides gras saturés : 15g - Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g - Protéines : <0,5g - Sel : 0,02g