



HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA



Lydie CARANTA | Producteur local
*Arboriculture raisonnée
(sans pesticides)*
12 Rue de la plage | N° d'agrément : 831570/0
83120 SAINT-MAXIME
06 09 96 16 96

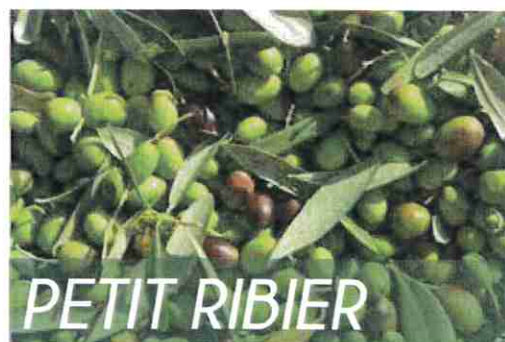
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 1ÈRE PRESSION À FROID 100% NATURELLE

Oliveraie : *Le Cadé*

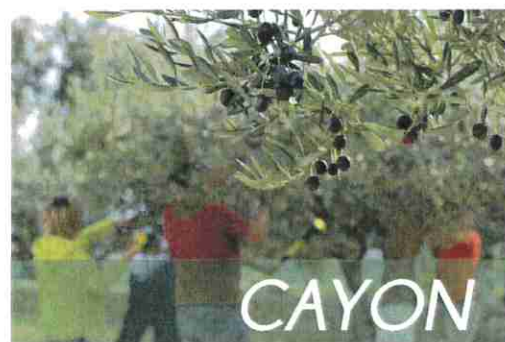
ASSEMBLAGE DE VARIÉTÉS DU TERROIR



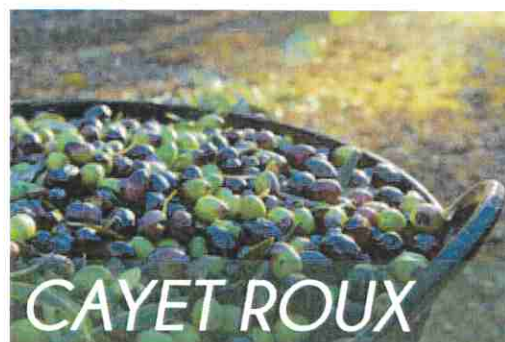
Variété emblématique de Cotignac, les arbres en fleurs sont de véritables bouquets de couleur jaune. L'huile obtenue est douce au fruité original et complexe.



Originaire de Callas, il n'est d'ailleurs connu dans cette commune que sous son "vrai" nom : le "plant de Callas". C'est une variété très ancienne, le fruité de l'huile est intense. Le Petit Ribier est également par sa résistance au vieillissement. C'est un produit très estimé et recherché.



Variété originaire du VAR très appréciée pour son rôle de pollinisateur des autres variétés d'olives, il donne une huile douce au fruité mûr léger et harmonieux dominé par un goût de tomate, de pomme et d'ananas.



Variété rustique du centre Var "plant de Figanières". L'huile obtenue était le privilège des personnalités locales. Son huile douce donne des spécificités de pomme, de verdure et de foin.