



HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA

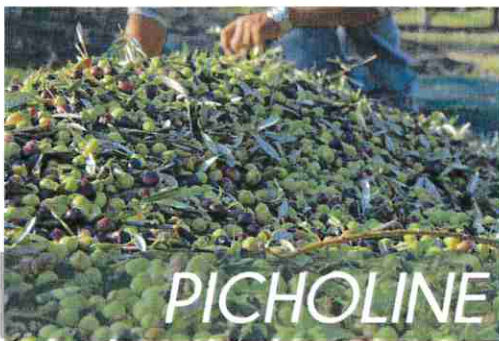


Lydie CARANTA | Producteur local
*Arboriculture raisonnée
(sans pesticides)*
12 Rue de la plage | N° d'agrément : 831570/0
83120 SAINT-MAXIME | 06 09 96 16 96

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

Oliveraie : Les Ribes

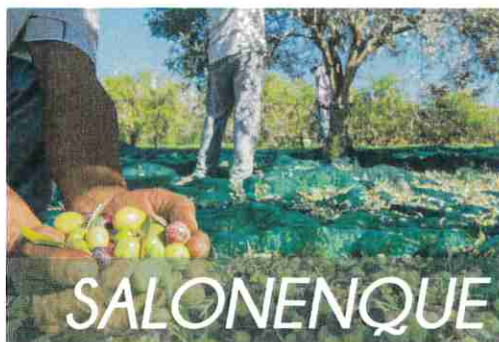
ASSEMBLAGE DE VARIÉTÉS DU TERROIR



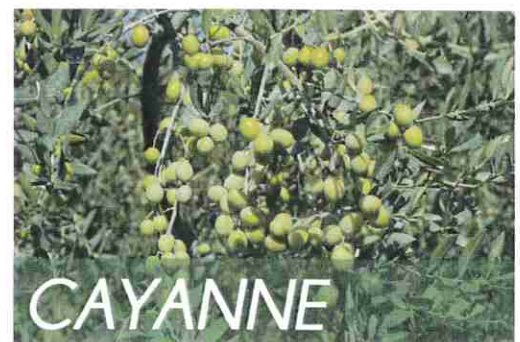
Variété du sud de la France.
Huile très fruitée, verte et piquante.
Notes de fruits (pomme et poire)
et des notes herbacées de foin.



Variété des Bouches du Rhône et du Var.
Huile d'olive en assemblage avec d'autres
variétés régionales aux arômes herbacés et
intenses.



Originaire de Provence. Huile aux arômes
d'artichaut, de noisette et de pomme.
Aux notes végétales très marquées.
AOP et AOC des Baux de Provence et d'Aix
en Provence.



Originaire du Var.
L'huile obtenue est appréciée pour sa
douceur et son onctuosité.

