



HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA

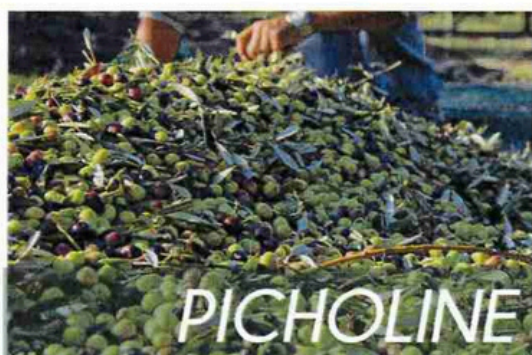


Lydie CARANTA | Producteur local
12 Rue de la plage | Arboriculture raisonnée
83120 SAINTE MAXIME | (sans pesticides)
N° d'agrément : 831570/0
06 09 96 16 96

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 fouin.



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.





HUILE D'OLIVE DE FRANCE VIERGE EXTRA



Lydie CARANTA | Producteur local

*Arboriculture raisonnée
(sans pesticides)*

12 Rue de la plage
83120 SAINT MAXIME | N° d'agrément : 831570/O

06 09 96 16 96

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

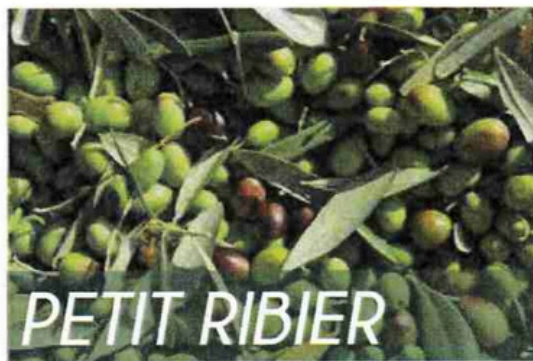
Oliveraie : Le Cadé

ASSEMBLAGE DE VARIÉTÉS DU TERROIR



PARDIGUIER

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.



PETIT RIBIER

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.



CAYON

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.



CAYET ROUX

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.