

Huile d'olive Vierge Extra

LA CATALANE



Ardente

Typicité :

Sélection d'olives afin d'obtenir une huile relevée et épicée.

Utilisation :

A froid : sauces, vinaigrettes, mayonnaises... Carpaccio de viandes et de poissons.
Relève les légumes tels que asperges, poireaux, tomates...

A chaud : plats épicés et intenses.
Ragoût, tagines, pizza maison, etc...
Idéale pour les viandes rôties ou sur riz, pâtes, légumes juste après la cuisson.

Moulin à huile - Millas

Coopérative Oléicole - la Catalane

4, avenue Jean Jaurès - 66170 Millas France

Tél. : +33 (0)4 68 57 32 90 / Fax : +33 (0)4 68 57 45 04