

*Huile d'olive Vierge Extra*

# LA CATALANE



## *Douceur du fruit*

### **Typicité :**

Sélection d'olives dont l'huile se caractérise surtout par sa douceur. Elle permet de se familiariser facilement avec l'univers de l'huile d'olive.

### **Utilisation :**

**A froid :** les arômes subtils d'herbe fraîchement coupée et de noisette se déclinent tout en finesse. Avec un mariage de Banyuls, elle accompagne parfaitement les laitues, romaines et batavias.

**A chaud :** sa subtilité et sa délicatesse accompagneront parfaitement une côte de veau Rosée des pyrénées ou une selle d'agneau catalan à laquelle elle apportera quelques parfums de garrigue. Elle se mariera aussi avec des fèves.  
Elle est idéale pour la pâtisserie.

*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