

Huile d'olive Vierge Extra

LA CATALANE



Esprit de Garrigue

Typicité :

Issue des olives sauvages et des oléastres de nos garrigues, cette huile reflète bien les arômes d'olives vertes et laisse apparaître un joli fruité en fin de bouche.

Utilisation :

A froid : elle se marie avec les poissons crus et accompagne parfaitement une frisée ou une mâche.

A chaud : les poissons à chair délicate comme la lotte ou le turbo apprécient cette huile filante qui est aussi un bon condiment pour les légumes et les pâtes.

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