

*Huile d'olive Vierge Extra*

# LA CATALANE



## *Fruitée*

### **Typicité :**

Sélection des Olives du Roussillon : la Catalane par excellence. Amertume et ardeur médium. Ses notes équilibrées et fraîches à mi-chemin entre force et douceur.

### **Utilisation :**

**A froid :** sa palette de nuances vertes convient bien à des mélanges de crudités, à la roquette, au pissenlit ou à l'endive. Elle accompagne parfaitement les carpaccio.

**A chaud :** ses belles expressions fruitées se poseront avec bonheur sur une daurade juste avant de la servir ou bien encore sur un chèvre chaud. C'est le condiment idéal des légumes et des 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