

Huile d'olive Vierge Extra

LA CATALANE



Verdale

Typicité :

Huile typique de Millas aux arômes d'amande fraîche et d'anis. Son fruité médium et subtil en fait l'huile des gourmets.

Utilisation :

A froid : sur des salades douces avec du citron. En filet pour relever les pâtes et les pommes de terre.

A chaud : idéale pour cuisiner ratatouilles, escalivades, moussaka, sauces catalanes.

Paella, viandes en sauces (surtout viandes blanches).

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

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

Huile d'olive Vierge Extra

LA CATALANE



Olivière

Typicité :

Variété reine des P.O. aux arômes fins et originaux de plan de tomate.

Utilisation :

A froid : sauces, vinaigrettes, mayonnaises...

Elle fera merveille avec un vinaigre de Banyuls ou un jus de citron.

A chaud : la cuisson estompe son goût. Préférer la verser au moment de servir sur des filets de poissons, des pâtes ou du riz nature. Elle donne du goût à vos pâtisseries, vos sorbets maison...

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

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 févettes. 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

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

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