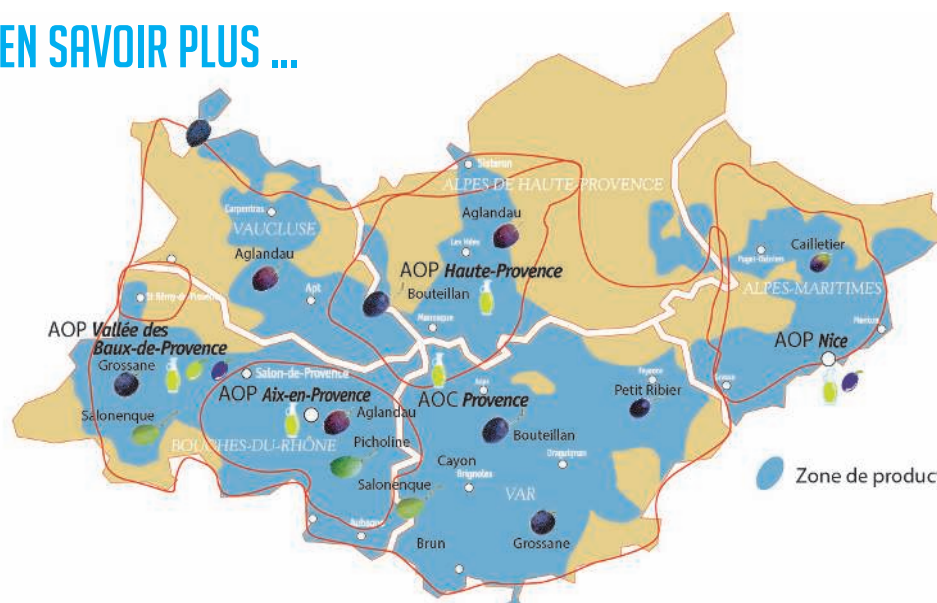


EN SAVOIR PLUS ...



Zone de production oléicole en Provence-Alpes-Côte d'Azur



Alpes-de-Haute-Provence (04)

Variétés prédominantes : Aglandau.

Autres variétés : Bouteillan, Picholine, Tanche ...

Les produits

- Huile d'olive A.O.P. Haute-Provence : huile d'olive de type « goût intense » caractérisée par des arômes d'artichaut cru, de banane verte, de poire accompagnés de l'amertume de l'amande.

Les Alpes-Maritimes (06)

Variété prédominante : Cailletier.

Les produits :

- Huile d'olive A.O.P. Nice : huile d'olive de type « goût subtil » caractérisée par sa douceur fruitée, aux arômes d'amande fraîche très intenses accompagnés de notes de genêts et d'artichaut cru.
- Olive A.O.P. Nice : olive aux couleurs nuancées allant du jaune jusqu'au noir violacé en passant par le brun. Très appréciée en raison de son fruité si caractéristique, la Cailletier aussi connue sous le nom d'olive de Nice AOP, est la partenaire idéale pour les apéritifs mais est aussi utilisée dans de nombreuses spécialités culinaires niçoises ou méditerranéennes.



Var (83), Vaucluse (84) & Bouches-du-Rhône (13)

Variétés prédominantes : Salonenque, Aglandau, Grossane, Cayanne, Cayon, Verdale des Bouches-du-Rhône, Béruguette, Tanche.

Les produits :

- Olive verte cassée A.O.P. Vallée des Baux-de-Provence : olive de variété Salonenque (parfois Aglandau), mise en saumure avec du fenouil aux notes légèrement acidulées et végétales.
- Olive noire A.O.P. Vallée des Baux-de-Provence : olive de variété Grossane, confite au sel fin ou préparée au naturel en saumure, au goût très puissant sur fond d'amertume.
- Huile d'olive A.O.P. Vallée des-Baux-de-Provence : huile d'olive de type « goût intense » légèrement poivrée aux arômes d'artichaut cru, d'herbe fraîche, d'agrumes, d'amande et de pomme verte.
- Huile d'olive A.O.P. Vallée des-Baux-de-Provence - olives mûrues : huile d'olive de type « goût à l'ancienne » aux arômes de cacao, de truffes et de champignons.
- Olive noire A.O.P. Nyons : olive de variété Tanche, finement ridée, au fruité délicieux rappelant le sous-bois.
- Huile d'olive noire A.O.P. Nyons : huile d'olive de type « goût subtil » caractérisée par des arômes de pomme verte, de noisettes et d'herbe fraîchement coupée aux notes légèrement beurrées.
- Huile d'olive A.O.P. Aix-en-Provence : huile d'olive de type « goût intense » aux arômes d'artichaut cru, de pomme, de verdure et d'amande.
- Huile d'olive A.O.P. Aix-en-Provence - olives mûrues : huile d'olive de type « goût à l'ancienne » caractérisée par sa douceur et ses notes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et de vanille.
- Huile d'olive A.O.C. Provence : huile d'olive de type « goût intense » caractérisée par l'herbacé, l'artichaut cru, pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomate.
- Huile d'olive A.O.C. Provence - olives mûrues : huile d'olive de type « goût à l'ancienne » caractérisée par des arômes de sous-bois, de fumé, d'artichaut violet cuit et de chocolat.