

Pourquoi consommer de l'huile d'olive en AOP ?

L'Appellation d'Origine Protégée est la garantie :

- D'une origine spécifique avec une zone définie ;
- D'un produit unique : le lien entre le produit et le terroir ne peut être reproduit et fait donc de ce produit, un produit exceptionnel ;
- Du respect du cahier des charges qui détermine les spécificités de l'huile d'olive (conditions de culture des oliviers, récolte des olives et extraction de l'huile, descriptif organoleptique...)
- D'une implication du producteur comme du moulinier qui ont choisi de faire un produit labellisé (démarche volontaire)

Une huile d'olive en AOP, c'est une **huile d'olive aux goûts uniques**.

Conception, réalisation et rédaction : France Olive
© Photos de couverture : Magali Ancenay

www.lookingfortheperfectfood.eu



France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - France
04 75 26 90 90

fra@lookingfortheperfectfood.eu
contact@huilesetolives.fr

FRANCE
Olive



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr



Ne pas jeter sur la voie publique

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



I, LOVE OLIVE OIL

Les huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée



en europe

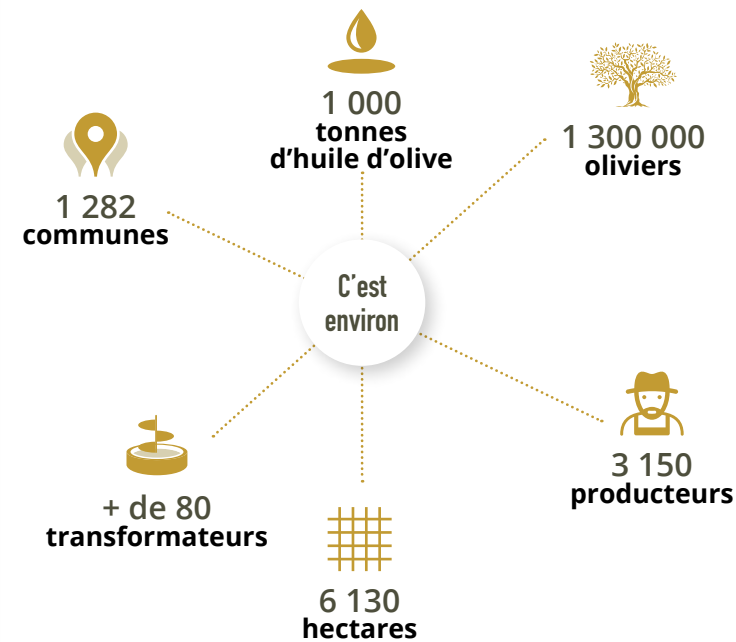
631 produits en AOP

(hors vin) dont 187 fromages, 153 fruits et légumes



en france

8* huiles d'olive en AOP



* Bientôt 9 : huile d'olive du Languedoc en cours de reconnaissance AOP.

© Magali Ancenay

Italie
42 huiles d'olive en AOP

Espagne
37 huiles d'olive en AOP

Grèce
20 huiles d'olive en AOP

Croatie
6 huiles d'olive en AOP

Portugal
6 huiles d'olive en AOP

Slovénie
1 huile d'olive en AOP



© France Olive

Huile d'olive de **nyons** AOP

Huile de la famille **goût subtil**, douce au nez de pomme verte et d'herbe coupée et aux notes de fruits secs (noix, noisette) avec un aspect beurré en fin de bouche.

Huile d'olive de la **vallée des baux-de-Provence** AOP

En **goût intense**, elle a un caractère marqué avec des notes poivrées, d'herbe fraîchement coupée, d'amande fraîche et d'artichaut.
En **goût mûré**, elle est douce et onctueuse avec des notes d'olive noire, de cacao, de truffe, d'artichaut cuit.

Huile d'olive d'**Aix en Provence** AOP

En **goût intense**, elle présente des notes végétales (artichaut cru, herbe fraîche) et de fruits secs, légèrement poivrées en fin de bouche.
En **goût mûré**, elle est douce avec des arômes boisés, des notes de pain au levain, d'olive noire, de cacao, d'artichaut cuit.



© France Olive

Huile d'olive du **Languedoc** AOC

Huile d'olive **goût subtil** avec des arômes de tomate, amande et pomme. Instruction du dossier en AOP en cours.

Huile d'olive de **haute-Provence** AOP

Huile d'olive au **goût intense**, très végétale avec une dominante artichaut cru adoucie par des notes de fruits mûrs (banane, pomme).



Huile d'olive de **nîmes** AOP

Huile d'olive de la famille **goût intense**, avec des notes herbacées, de foin et de fruits (ananas, prune, pomme).



Huile d'olive de **Corse-olin di Corsica** AOP

En «récolte sur l'arbre», elle se positionne dans la famille **goût intense**. Elle développe des notes d'amande, d'artichaut, de foin, de pomme ...
En **récolte à l'ancienne**, l'huile est ronde, ample en bouche avec des notes d'olive noire, de foin sec, de maquis...

Huile d'olive de **nice** AOP

Huile de la famille **goût subtil**, douce aux notes d'amande, d'artichaut cru, florales... parfois des arômes citronnés.

Huile d'olive de **Provence** AOP

En **goût intense**, ses arômes sont herbacés avec des notes d'herbe fraîche, d'artichaut complétées par des arômes secondaires de fruits secs.
En **goût mûré**, l'huile est ample et douce avec des notes de pain grillé, d'olive noire, de sous-bois, d'artichaut violet cuit.



© Matthieu Colin