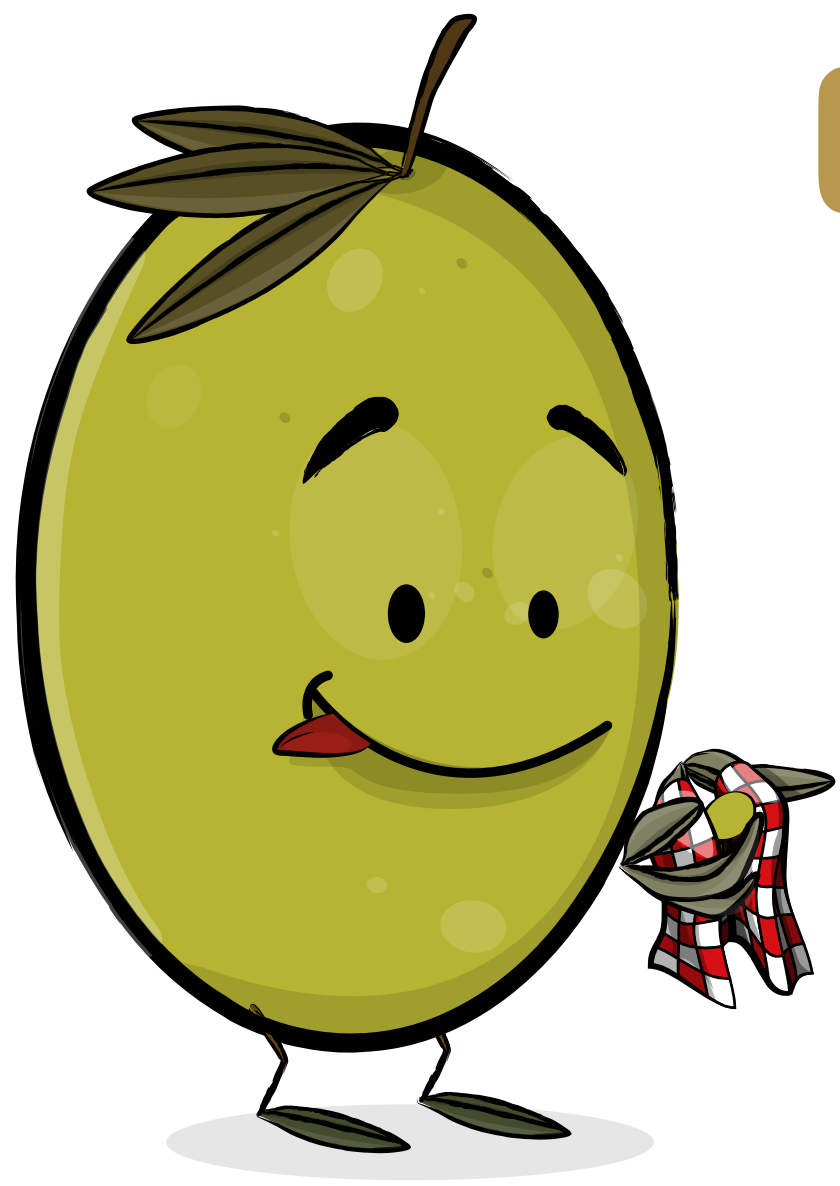


les familles de goûts d'huile d'olive



Terroirs variés

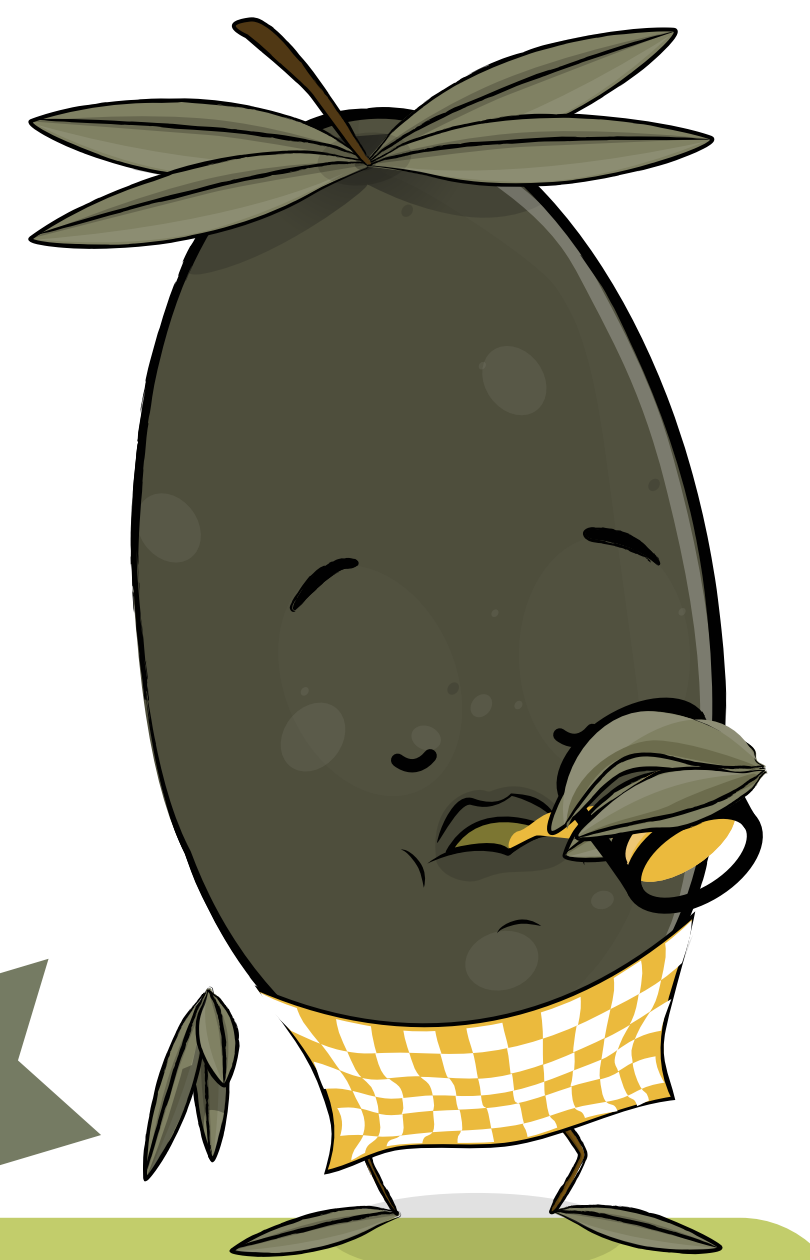
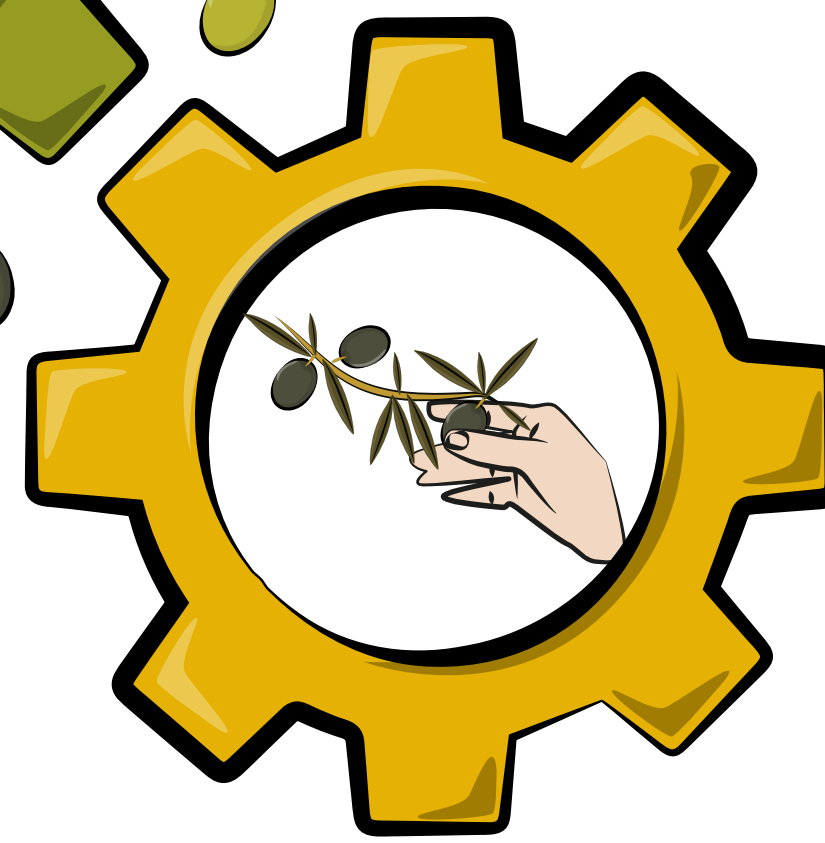
Terroirs, variétés, savoir-faire influencent les goûts des huiles d'olive



Différentes variétés



Savoir-faire spécifiques



Végétale

Olives récoltées en cours de maturité, triturées fraîches

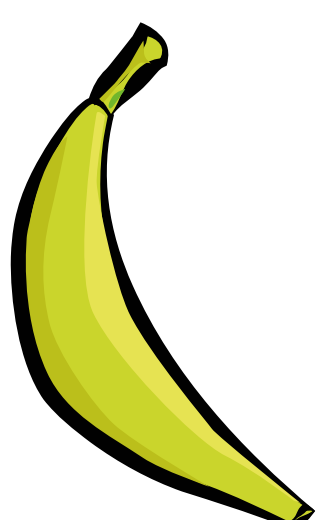
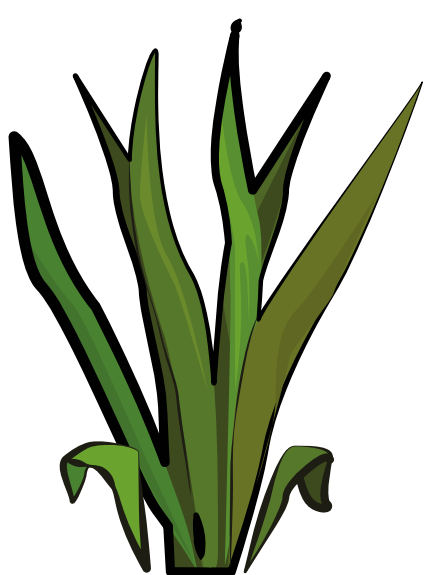
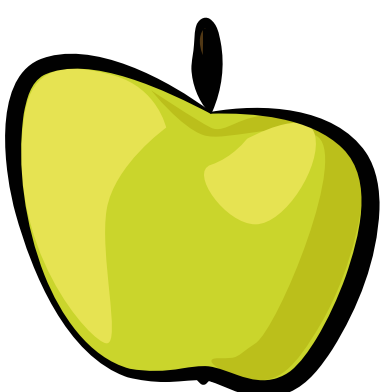
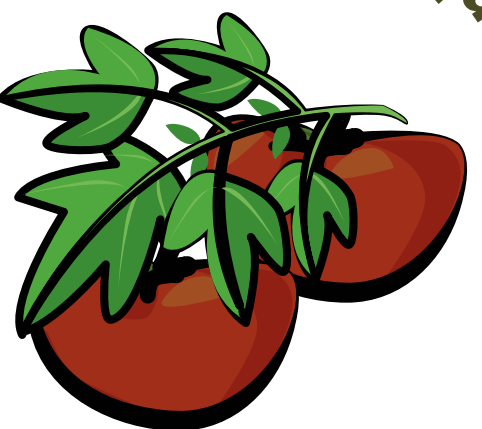
Douce

Olives récoltées à maturité, triturées fraîches

Longue en bouche

Olives stockées, dans des conditions contrôlées, pendant 2 à 8 jours entre la récolte et l'extraction

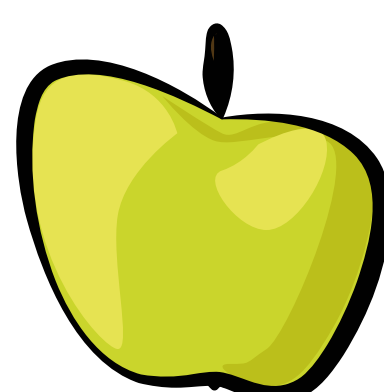
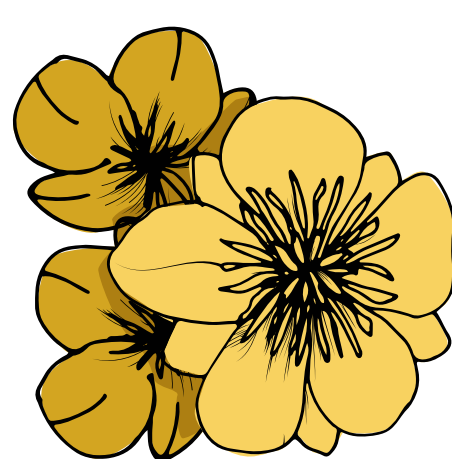
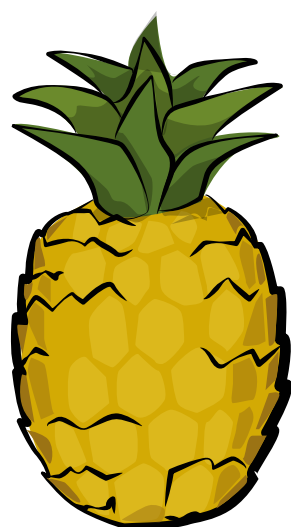
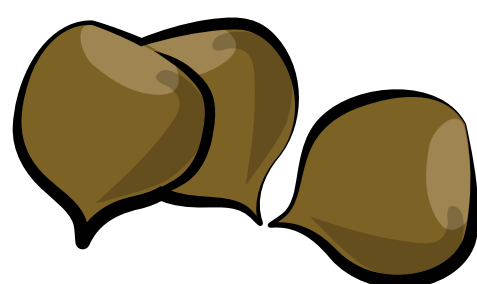
Principales notes aromatiques



Famille
Goût
INTENSE

Huiles de caractère « relevées », aux notes végétales.

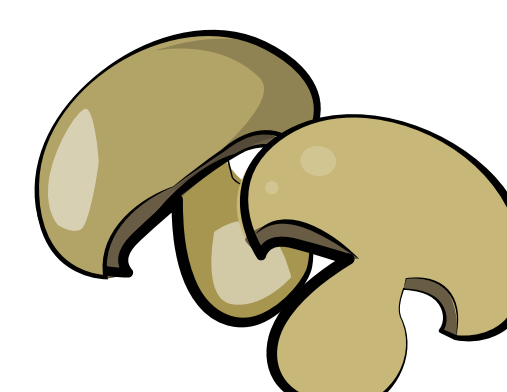
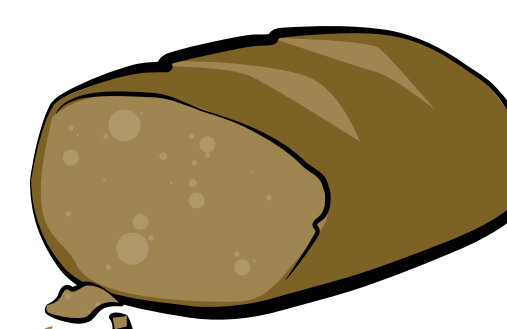
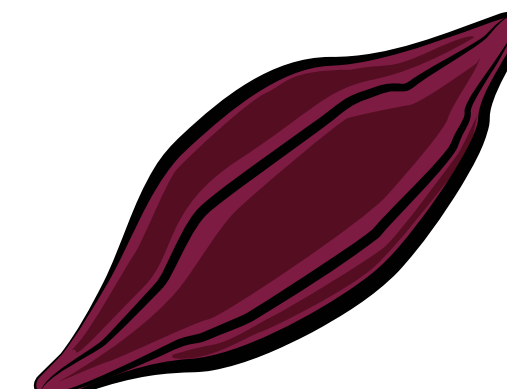
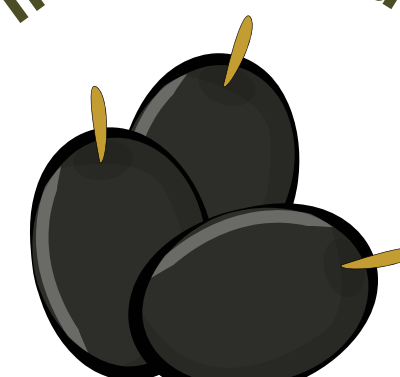
Principales notes aromatiques



Famille
Goût
SUBTIL

Huiles douces aux notes fruitées ou florales.

Principales notes aromatiques



Famille
Goût
À L'ANCIENNE MATURE

Huiles douces aux notes « boisées », olives noires...



CAMPAGNE FINANCEE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE

