



mas de

carrat

HUILE D'OLIVE

DÉNOMINATION	Huile d'olive vierge extra
CATÉGORIE	Huile de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement au moyen de procédés mécaniques.
ORIGINE	France
DESCRIPTION	Fruit de l'assemblage de plusieurs variétés d'olives du Sud de la France cultivées au Mas de Carrat.
FABRICATION	Extraction à froid sans adjonction d'eau. Cette technique permet de recueillir un pur jus de fruit d'olive.
DÉGUSTATION	Nectar onctueux, parfumé et savoureux, à consommer sur des toasts de pain aillé, légumes frais, carpaccio de poisson, pélardon des Cévennes,
CONSERVATION	Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Contenance : 50 cl