









Une olive, des oliviers, votre huile d'olive...

Il n'y a pas une huile d'olive, mais des huiles d'olive, à chacune son goût, à votre goût. Pour vous aidez à trouver l'huile que vous souhaitez faire votre, parmi nos crus sélectionnés, nous avons résumé les principales caractéristiques de chaque huile, ainsi que leurs utilisations.

	Domaine Oliverion	Domaine Bajolle	Moulin F Arizzi	Olivier d'Auge	Mas des Barres	Moulin J Ramade
fruité noir au goût de sous bois, de truffe, d'olives noires confites, onctueuse, une légère ardenance en fin de bouche.						
fruité vert délicat, arôme d'artichaut cru, onctueuse, très ronde en bouche et à l'ardence légère						
onctueuse et fruitée, intense et délicate, arômes secondaires: sous bois, noisettes, artichaut cuit.						
fine et charnue, longue en bouche, un parfum de noisette, d'artichaut cru, de pomme verte, d'herbe fraîche						
une huile parfumée et fruitée, aux senteurs d'artichaut, d'amande, d'herbe coupée.						
des senteurs de noisette, de pomme cuite, sans amertume ni ardenance au caractère délicat.						
Notre suggestion	Salade de tomates Crudités Légumes vapeur Sur des croûtons de pain de campagne chauds Ail confit	Légumes vapeur Rizotto Purée de pommes de terre Gibiers Salade d'agrumes Pâtisseries (Gibassier)	Salades vertes Tomates mozzarella Pâtes fraîches Fromage de chèvre Carpaccio de boeuf	Soupe de légumes Asperges Gigot et viandes rôties Crustacés Carpaccio de poulet	filets de rouget de la Méditerranée Daurade au four Viandes grillées Salades et crudités Carpaccio de daurade	Asperges Mâche Mayonnaise, Aioli Crudités Salade de fruits