



SELECTION H DE LEOS FRUITE MUR

**Huile d'olive vierge extra
Aromatique & douce**



Huile d'olive d'exception au goût d'un fruité mûr «originel», multimédaille et plébiscitée par les plus grands chefs français



Terroir

Issue exclusivement d'olives du terroir provençal, l'huile SELECTION H DE LEOS fruité mûr est une huile de haut de gamme élaborée avec les équipes du Domaine de Leos accompagnées par Christine Cheylan. Les olives sont ramassées à la main et « triturées » au moulin Castelas.

Variétés d'olives

Essentiellement aglandau et salonenque.

Dégustation

Aromatique et douce, elle bénéficie d'une belle longueur « en gorge » et offre le goût subtil d'un fruité mûr « originel ». Elle se caractérise par une robe « vert clair » aux reflets jaunes et par sa complexité aromatique avec une dominante d'arômes d'amande, de fruits rouges, de pommes mûres et de fleurs typiques d'un pur fruité mûr.

Accords gastronomiques

Bien qu'une huile « fruité mûr » puisse être utilisée aussi bien crue que cuite, nous conseillons de privilégier les utilisations crues comme huile de finition sur tous types d'aliments et de plats, salés et sucrés. Elle sera parfaite avec sur une salade, un carpaccio, une viande blanche ou un poisson. Dans les desserts, on peut aussi s'en servir pour remplacer le beurre.

Santé et valeurs nutritionnelles (pour 100gr)

Les bienfaits de l'huile d'olives sur la santé sont régulièrement évoqués dans les médias et font l'objet de très nombreuses études internationales.

Valeur énergétique : 3700kJ / 884kcal.

Matières grasses : 100g dont acides gras saturés 12g, acides gras monoinsaturés 75g, acides gras polyinsaturés 7,4g. Glucides 0g dont sucres 0g. Protéines 0g. Sel 0g. Vitamine E 21mg.

Conservation

Les huiles d'olive n'ont pas de dates de péremption mais une date de durabilité minimale de deux ans (DDM) au-delà de laquelle elles perdent progressivement de leur qualité aromatique. Parce que les huiles d'olive sont susceptibles d'absorber les odeurs et de s'altérer à la lumière, nos bouteilles sont de couleur foncée et nous vous conseillons de les garder dans un placard, dans une pièce ni humide ni sèche.

Distinctions

Les huiles H de Leos ont obtenu 56 reconnaissances internationales dont 25 médailles d'or depuis le lancement de L'Huile H en 2017. L'huile Sélection H de Leos fruité mûr a reçu 14 reconnaissances internationales dont 5 médailles d'or (Londres, huiles du monde AVPA, Japon, Dubaï) depuis son lancement en 2019.



Membre du collège culinaire de France, le Domaine de Leos est «Producteur artisan qualité».

Bouteilles en verre de 100ml, 250ml et 500 ml, avec ou sans coffret

SAS LEOS / DOMAINE DE LEOS / WWW.DOMAINEDELEOS.COM / ROUTE D'APT 84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

