



COFFRET HUILES H DE LEOS (2x250ml)

COFFRET-DECOUVERTE DE 2 HUILES D'OLIVES VIERGE EXTRA D'EXCEPTION (FRUITÉ VERT ET FRUITÉ MÛR), MULTIMÉDAILLÉES ET PLEBISCITÉES PAR LES PLUS GRANDS CHEFS FRANÇAIS

À offrir ou à mettre sur une table pour un repas de fête

Restaurateurs, propriétaires d'épicerie de luxe ou simples particuliers fans des huiles H DE LEOS, vous êtes nombreux à nous avoir demandé de créer un format spécial pour faire des cadeaux ou pour mettre sur des tables. Nous l'avons fait avec la création de ce joli coffret-découverte de 2 élégantes bouteilles de 250 ml qui permettra à tous les amateurs d'huiles d'olives d'exception de découvrir toute la diversité, la puissance et la subtilité aromatique de nos huiles SELECTION. Et nous en avons profité pour graver le verre de la bouteille à notre nom ; une façon de créer une bouteille originale pour une huile à la recherche du goût originel ...



Terroir

Issues des différents terroirs de la Provence et sélectionnées par les équipes du Domaine de Leos, les huiles H DE LEOS ont été élaborées en édition limitée avec Christine Cheylan au Moulin de Château Virant (Provence)



Variétés d'olives

Essentiellement Aglandau et Salonenque.



Notes de dégustations

SELECTION H DE LEOS (AOP) / Fruité vert (étiquette verte)

Goût "frais" et intense bénéficiant d'une grande puissance aromatique avec une belle longueur en bouche. Elle se caractérise par sa couleur (robe vert pâle et reflets jaunes) et sa complexité aromatique avec une dominante végétale d'arômes d'artichaut et de noisette typique d'un fruité vert originel.

SELECTION H DE LEOS / Fruité mûr (étiquette lie de vin)

Goût subtil bénéficiant d'une intensité aromatique et d'une belle longueur "en gorge". Elle se caractérise par sa couleur (robe vert pâle et reflets jaunes) et un goût originel de "Fruité mûr" avec des arômes d'amande, de fruits rouges, de pommes mûres et de fleurs.



Santé & Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Valeur énergétique : 3700kJ / 884kcal / Matières grasses (g) 100g dont acides gras saturés (g) 12, acides gras monoinsaturés (g) 75, acides gras polyinsaturés (g) 7,4 / Glucides (g) 0 dont sucres (g) 0 / Protéines (g) 0 / Sel (g) 0 / Vitamine E (mg) 21.

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.



Conservation

Les huiles d'olive n'ont pas de dates de péremption mais une date limite d'utilisation optimale de deux ans (DLUO) 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.



Accords gastronomiques & Conseils de consommation

Bien que les huiles SELECTION H DE LEOS puissent être utilisées aussi bien crues que cuites, avec tous types de plats salés et sucrés, nous vous conseillons de privilégier les utilisations crues comme huile de finition sur





tous types d'aliments et de plats (voir les exemples de recettes présentées sur notre site internet).



Distinction

Les deux huiles SELECTION H DE LEOS de notre coffret-découverte 2x100 ml ont obtenu 19 médailles, en France et à l'international, dont 9 médailles d'or depuis leur lancement en 2019.

Le DOMAINE DE LEOS a été reconnu « Producteur artisan de qualité » comme membre du Collège culinaire de France.

Coffret-découverte en carton imprimé / 2 bouteilles en verre de 2x250 ml

AVIS DE GRANDS CHEFS

SELECTION H DE LEOS AOP FRUITE VERT

«.. Fraiche, vive, légèrement poivrée (elle gratte la gorge, signe d'une belle qualité) et a une jolie longueur en bouche avec un léger goût d'amande amère ... celle que je préfère ! » **Alain Ducasse & Romain Meder**

« Un grand bravo admiratif pour cette belle entreprise qui honore notre patrimoine gustatif national » **Alain Dutournier**

« ... très grande huile d'olive ... un vrai coup de cœur pour la « fruité vert » d'une ardeur fraîche, puissante et une amertume d'une grande finesse. Des notes végétales, herbacées aux senteurs d'artichaut » **Guillaume Gomez**

« ... Cette assemblage du Domaine de Leos est une Prouesse » **Gilles Goujon**

SELECTION H DE LEOS FRUITE MUR

«... attaque assez douce, de jolis arômes d'amande mûre... » **Alain Ducasse & Romain Meder**

« Un grand bravo admiratif pour cette belle entreprise qui honore notre patrimoine gustatif national » **Alain Dutournier**

«... Moins ardente, moins herbacées, plus ronde, plus onctueuse au parfum de fruits mûrs de banane et d'amandes fraîchement broyées.... elle t'entortille l'âme d'un ruban de paquet cadeau méditerranéen... » **Gilles Goujon**