



COFFRETS DECOUVERTES & COFFRET CADEAU H DE LEOS



Huiles d'olive vierge extra / Aromatique & ardente / Aromatique & douce

Coffret regroupant des huiles d'olive vierge extra d'exception « fruité vert » et « fruité mûr », multimédailles et plébiscitées par les plus grands chefs français.



Coffret-découverte 2X100ml



Coffret-découverte 3X100ml



Coffret-cadeau 2X250ml



Terroir

Issues des différents terroirs du DOMAINE DE LEOS à L'Isle-sur-la-Sorgue et en Provence, les huiles H DE LEOS sont des huiles de haut de gamme élaborées par 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

Majoritairement Aglandau pour L'HUILE H et essentiellement Aglandau et Salonenque pour les deux huiles SELECTION H DE LEOS.

Dégustation

L'HUILE H / FRUITE VERT (étiquette noire) : goût intense bénéficiant d'une grande puissance aromatique. Elle se caractérise par la fraîcheur végétale et herbacée unique de son « fruité vert » subtilement épicé.

SELECTION H DE LEOS / Fruité vert (étiquette verte) : goût « frais » et intense bénéficiant d'une grande puissance aromatique. Elle se caractérise par sa complexité aromatique avec une dominante végétale d'arômes d'artichaut et de noisette.

SELECTION H DE LEOS / Fruité mûr (étiquette lie de vin) : goût subtil bénéficiant d'une intensité aromatique. 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.

Accords gastronomiques

Bien que les huiles H de Leos puissent être utilisées aussi bien crues que cuites, nous vous conseillons de privilégier les utilisations crues comme huile de finition sur tous types d'aliments et de plats, salés et sucrés (voir les exemples de recettes présentées sur notre site internet).

Santé et valeurs nutritionnelles (pour 100gr)

Les bienfaits de l'huile d'olive 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.



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

Coffrets-découvertes en carton contenant 3 ou 2 bouteilles en verre en 100 ml et 250 ml