



Coffret-découvertes & coffrets-cadeaux H de Leos

(2x100 ml / 3x100 ml / 2x250 ml)

COFFRETS-DECOUVERTE ET COFFRETS-CADEAUX DE 2 OU 3 HUILES D'OLIVES VIERGE EXTRA D'EXCEPTION (GOÛTS « FRUITÉ VERT » ET « FRUITÉ MÛR »), MULTIMÉDAILLÉES ET PLEBISCITÉES PAR LES PLUS GRANDS CHEFS FRANÇAIS
COFFRETS A OFFRIR / BOUTEILLES 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 ces trois coffrets-découvertes qui permettront à tous les amateurs d'huiles d'olives d'exception de découvrir toute la diversité, la puissance et la subtilité aromatique de nos huiles. 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 ...



Coffret-découverte 2x100ml



Coffret-découverte 3x100ml



Coffret-découverte 2x250ml



Terroir

Issues des différents terroirs des huiles H de Leos, du Domaine de Leos à L'Isle-sur-la-Sorgue à ceux de la Provence où il est élaboré en édition limitée avec Christine Cheylan au Moulin de Château Virant (Provence) ou toutes nos huiles sont « triturées » et mises en bouteilles.



Variétés d'olives

Majoritairement Aglandau pour L'Huile H du Domaine de Leos et essentiellement Aglandau et Salonenque pour la gamme Sélection H de Leos.



Notes de dégustations

L'Huile H / Fruité vert (étiquette noire)

Goût intense bénéficiant d'une grande puissance aromatique et d'une belle longueur en bouche. Elle se caractérise par la fraîcheur végétale et herbacée unique de son « fruité vert » subtilement épicée soutenue par une légère amertume et une ardeur maîtrisée.

Sélection 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.

Sélection 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.



Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) & Santé

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 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 trois huiles de notre coffret-découverte ont obtenu 37 médailles, en France et à l'international, dont 17 médailles d'or depuis leur lancement respectif en 2017 (L'Huile H) et 2019 (Sélection).

Le Domaine de Leos a été reconnu « Producteur artisan de qualité » comme membre du Collège culinaire de France.

Avis de très grands chefs

L'Huile H de Leos (fruité vert)

« J'ai goûté cette huile et ce fut un grand moment de bonheur. Cette huile est largement au niveau des meilleurs produits que j'ai pu goûter en Italie » **Alain Ducasse**

« C'est une huile très parfumée, saveurs végétales très marquées (pissenlit), léger goût de thym frais, poivrée voire pimentée en fin de bouche ... j'ai assaisonné une salade, c'était parfait sans sel, sans poivre, juste nature. Dégustée aussi avec un fromage de chèvre elle « matchait » bien. Donc excellent produit ! » **Guy Savoy**

« L'huile H du Domaine de Leos est une très belle découverte. Un véritable voyage aromatique et gastronomique au cœur du Luberon. Un nectar intense en bouche, un parfum piquant et léger à la fois... Son fruité vert, subtil et épicé, dévoile un concentré de saveurs entre notes florales et herbacées. Pour un accord parfait, un trait d'huile d'olive sur une asperge ! » **Eric Frechon**

« Dans une ébouriffante symphonie, celle « des fourneaux » ? En tout cas elle est « fantastique ». Qui ? La symphonie ? L'huile aussi !!.... » **Gilles Goujon**

« La dégustation était un vrai plaisir : beau packaging, odeur vive de pédoncule de tomate, robe d'un vert tendre rafraîchissant, en bouche une très belle attaque végétale, suave amertume, persistance aromatique soutenue avec une note épicée en fin de bouche. Une très belle image pour l'huile de Provence. Un grand bravo ! » **Alain Dutournier**

Sélection H de Leos AOP Fruité 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 assemblée du Domaine de Leos est une Prouesse » **Gilles Goujon**

Sélection H de Leos Fruité mûr

«... 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**

**Coffrets-découvertes en carton imprimés contenant 3 ou 2 bouteilles en verre
(2x100 ml / 3x100 ml / 2x250 ml)**