



SELECTION H DE LEOS FRUITE VERT

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



Huile d'olive d'exception au goût d'un fruité vert «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 vert est une huile de haut de gamme élaborée 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

Essentiellement aglandau et salonenque.

Dégustation

Bénéficiant d'une grande puissance aromatique avec une belle longueur « en gorge », l'huile offre le goût d'un Fruité vert « originel » à l'ardence « fraîche » avec une amertume d'une grande finesse. 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 noisette typiques d'un pur fruité vert.

Accords gastronomiques

Bien qu'une huile « fruité vert » 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. On peut aussi la consommer sur des fruits d'été comme des fraises par exemple avec une pointe de sucre, ou sur des fruits d'automne (pommes, poires...) en tartes ou gâteaux.

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. L'huile Sélection H de Leos fruité vert a reçu 14 reconnaissances internationales dont 7 médailles d'or (Londres, Dubaï, New York, Olivonomy) 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

