

Chateau Virant olivenolje ex virgin AOP 500 ml

Château Virant Extra Virgin AOP er en prisbelønt olivenolje fra Provence i Sør-Frankrike, fremstilt av nøye utvalgte oliven og beskyttet med AOP-sertifisering (Appellation d'Origine Protégée). Oljen har mottatt hele fem gullmedaljer i den prestisjetunge Concours Général Agricole de Paris, en av Frankrikes viktigste kvalitetskonkurranser for mat- og landbruksprodukter.

Chateau Virant er et fransk familie drevet selskap som holder til i Provence distriktet nord for Marseilles. De produserer hovedsakelig vin og olivenoljer. Chateau Virant olivenolje ex virgin AOP Aix-en-Provence er laget av ulike oliven typer, hovedsakelig Salonenque og Aglandau, samt totalt ca 15% av typene Picholine, Grossanne og Lucques. Oljen er laget av den første kaldpressingen av oliven, og har et syreinnhold på mindre enn 0,2 prosent. Dette er godt innenfor 0,8 prosent som er grensen for extra virgin oliven oljer. Oljen har en rekke ganger blitt tildelt gullmedalje- Medaille d'Or Paris, på det årlige Agricultural show i Paris.

Produktnummer	420110
EPD-nummer	883702
Antall i kartong	12

* 8 8 3 7 0 2 *

Dette er en olivenolje som virkelig fortjener en sentral plass på tallerkenen. Den egner seg spesielt godt som finishing-olje over salater, grillede eller dampede grønnsaker, fersk pasta, fisk, skalldyr og lyst kjøtt. Drypp den over supper, mozzarella, burrata eller bruschetta for å løfte smakene, eller nyt den helt enkelt sammen med godt brød og litt havsalt.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Smaken er balansert og aromatisk, med elegante toner av friskt krydder, mandel og grønt eple. Fargen er lys grønn med et gyllent skjær.