

## L'Oulibo olivenolje ex virgin 750 ml



**Eksklusiv fransk ufiltrert olivenolje, som bør benyttes i retter hvor den delikate smaken kan komme til sin rett.**

Cooperative L'Oulibo holder til i Aude i Minervois regionen sør i Frankrike, og ble startet i 1942. I dag høstes olivenene fra 3 forskjellige regioner; Aude, Hérault og Pyrénées Orientales. Dette er en kaldpresset olje som er presset av saften fra fem ulike oliven sorter; Lucques, Olivier, Aglandau, Picholine, Bouteillan. De mest kjente er Lucques og Picholine oliven fra det sørlige Frankrike. Extra virgin olivenoljer bør ha ett syreinnhold på mindre enn 0,8 prosent siden de frie fettsyrene har stor innvirkning på smaken og oksidasjonsprosessen (harskning). Denne oljen ligger med et syreinnhold på mindre enn 0,8 prosent, godt innenfor den anbefalte grensen. Denne oljen er en av Frankrikes mest prisbelønnede olivenoljer, og har fått gull i Agricultural Show i Paris.

Detter er en eksklusiv olivenolje, og bør benyttes i retter hvor den delikate smaken kan komme til sin rett. Egner seg spesielt til salater og milde retter.

L'oulibo Cuvée Prestige er en spesielt frisk og velbalansert ufiltrert olivenolje med en klar farge. Den har en frisk og fruktig smak med en anelse tomat og tørket frukt, og en lett ettersmak av pepper.



Varenr.	420109-fpak
EPD nr.	2298792
Antall i Dpak	6