



Chateau Virant olivenolje ex virgin AOP 250 ml

En balansert og aromatisk olivenolje med et hint av krydder, mandel og grønt eple. Oljen har et syreinnhold på mindre enn 0,2 prosent.

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.

Dette er en olje som bør brukes i anledninger hvor oljens smak skal være spesielt fremtredende. For å få full smaksopplevelse av denne oljen bør den ikke brukes til steking eller koking, men derimot alene over ulike retter. Prøv den over en frisk salat, eller stekte og kokte grønnsaker. Hell litt olje over fersk pasta, og dryss litt havsalt på toppen – enkelt, men godt.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Dette er en balansert og aromatisk olivenolje. En fremtredende smak med hint av friskt krydder, mandel og grønt eple. Olivenoljen har en blek grønn farge med et gult skjær.

Produktnummer	420111
EPD-nummer	884262
Antall i kartong	12

