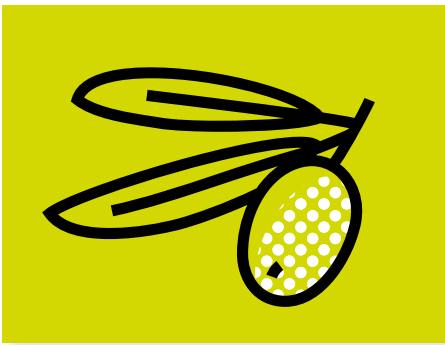


LA CUISINE – Huile d'olive



Référence du produit : **JBOO4OBIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

100% Huile d'olive vierge extra biologique.

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Variété d'olives Koroneiki cultivée et pressée dans la vallée de Messara en Crète.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : Grèce

VARIÉTÉ D'OLIVES : Koroneiki - cultivée et pressée dans la vallée de Messara en Crète (sud d'Heraklion)

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

SPÉCIFICITÉS : L'huile d'olive biologique BioliCreta possède l'appellation AOP Messara. L'AOP Messara implique que le taux d'acidité oléique de l'huile soit inférieur à 0,3% (contrairement à 0,8% pour une huile vierge extra classique).

DÉGUSTATION :

• **Couleur :** Vert doré profond / Parfum vif avec des saveurs d'herbe fraîchement coupée et d'artichaut

• **Flaveur :** Goût poivré avec un arrière-goût légèrement acide, comme attendu de la part d'une huile d'olive fraîche.

UTILISATION : Huile d'olive au goût intense. Pour assaisonner tous vos plats du quotidien.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

• **Liste des ingrédients :** 100% Huile d'olive vierge extra biologique**. **Produit issu de l'Agriculture Biologique

DESCRIPTION TECHNIQUE :

• **Stabilité :** Produit stable à température ambiante. En dessous de 10°C une certaine turbidité peut apparaître dans l'huile.

Ce processus est parfaitement naturel. L'huile d'olive sera à nouveau claire dans des conditions plus chaudes

• **Densité :** 0,913

4 INFOS NUTRITIONNELLES & ALLERGÈNES :

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	824 KCAL	
MATIÈRES GRASSES	g/100g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS			91,6
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS			13,3
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS			71,9
GLUCIDES			
DONT SUCRES		0	
PROTÉINES		0	
SEL		0	

- Absence d'allergènes
- Absence d'OGM

Zoom sur la production & la coopérative !

L'huile est produite par la coopérative agricole « **Organic Farmers of Messara Coop** ».

Le moulin se trouve au coeur de la vallée de Messara (village Vori), la coopérative s'est constituée officiellement en 1993 mais certaines oliveraies sont quali millénaires.

Les agriculteurs ont toujours produit selon l'approche biologique et dans le respect de la nature avant d'obtenir la certification officielle.



INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	À conserver à l'abri de l'air, de la lumière et à température ambiante. Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage.	
DDM BIB FERME	2 ANS (voir date sur BIB)	
DDM BIB OUVERT	1 AN	
DMM CONSO	6 mois	

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	OUI
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	Possible mais système de distribution conseillé
ROBINET NÉCESSAIRE	Robinet VITOP intégré

LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GR-BIO-01 / Agriculture UE

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB SLIM 10L
FOURNISSEUR	La Voie Crétoise , 514 bd Georges Clemenceau 13300 Salon-de-Provence - info@cretanway.com
DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille - Port fluvial de lille - BAT E - 59000 LILLE - contact@jeanbouteille.fr

Nous travaillons avec la **VOIE CRÉTOISE** depuis de nombreuses années pour son excellente huile monovariétale et son AOP.

Nous soutenons leur démarche globale, un engagement en biodynamie, leur promotion du régime crétois et du bien manger.

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE !

