



Miquel Barceló, 31
43730 Falset
Tel. + 34 977 830 105
Fax + 34 977 830 363
www.etim.cat

Ètim huile d'olive extra vierge

Une huile typique : sucré, verte et rafraîchissante. Le goût du priorat.



Notes gustatives

Ètim huile d'olive extra vierge est élaboré à partir d'olives Arbequina donnent une huile de couleur verte claire et fraise.

Une huile au goût sucré avec des indices de pomme verte et noix sèches.

C'est une huile d'excellence, pressé à froid seulement quelques heures après la cueillette.

Appariement

Ètim huile d'olive extra vierge est délicieux dans vos plats de tous les jours. Utilisez le sur : les légumes, carpaccios, et les autres produits crus ainsi que le pain grillé et le pain catalan.

C'est aussi excellent dans les pâtes, sur les viandes et les poissons grillés. Il est également très bon dans les plats rôtis ainsi que pour faire frire les pommes de terres, poissons, calamars, ...

L'huile d'olive extra vierge est un ingrédient de base dans la cuisine méditerranéenne et donne une saveur de plus à tous les plats.

Formats

Ètim huile d'olive extra vierge existe en deux formats :
-50 cl. Bouteille en verre
-75 cl. Bouteille en verre

Élaboration

Ètim huile d'olive extra vierge est fabriqué rapidement avec beaucoup d'attention : les olives sont cueillies le jour en ratissant les branches des arbres faisant tomber les olives sur des filets spéciaux. L'après-midi les olives sont ensuite amenées au pressoir ou ils sont séparés des feuilles et bâtons puis écraser pour former une pâte.

Grâce à un procédé utilisant une centrifugeuse un jus d'olive frais est produit et embouteillé. Et voilà ! L'huile d'olive extra vierge est un produit naturel de haute qualité et bon pour la santé.