

MOULIN DES CINQ PONTS

Coopérative Oléicole



Coopérative Oléicole
Quartier Saint-Pierre
Chemin des Veys
83390 Cuers
Tél 04 94 48 64 70
moulin.cinq.ponts@orange.fr
www.moulindescinqponts.fr



HUILE D'OLIVE

VIERGE EXTRA

EXTRAITE A FROID

COFFRET SAVEUR

Trois Huiles ayant chacune leur particularité

FRUITE VERT	FRUITE MÛR	FRUITE NOIR
<p>Les arômes des huiles d'olive « Fruité vert » sont dominés par des sensations herbacées. On peut y trouver des arômes d'artichaut cru et de divers fruits verts.</p> <p>D'un point de vue de structure ces huiles peuvent présenter de l'amertume ou/et de l'ardence (piquant de l'huile) qui témoignent de la bonne fraîcheur des olives au moment de la trituration.</p> <p>Certaines variétés comme la Lucques donnent des huiles au « Fruité Vert » léger, sans amertume, ni ardenance.</p> <p>Pour les salades et tout ce qui est cru</p>	<p>Les huiles au « Fruité Mûr » proviennent d'olives récoltées plus tardivement. On y trouve des arômes d'amande, de fruits jaunes ou rouges, prune, fruits exotiques, pomme mûre, d'arômes floraux, de tilleul.</p> <p>Ces huiles sont généralement peu amères et peu ardentes, mais il existe des huiles au « Fruité Mûr » intense qui sont amères, comme les huiles de Picholine ou Petite Noire.</p> <p>Pour les viandes blanches, les pâtes tout ce qui est raffiné</p>	<p>Il se distingue des deux autres car il ne présente aucun caractère de fruits frais, ni d'aspect végétal.</p> <p>Ceux-ci on cédé la place à des sensations plus évoluées au cours d'une étape de fermentation contrôlée des olives, associée au processus de trituration, conformément à certaines pratiques traditionnelles.</p> <p>Cette opération confère au fruité des notes de cacao, de champi-gnon, de fruits confits et fait disparaître l'amertume. Une légère ardenance peut cependant subsister.</p> <p>Suivant les variétés utilisées et leur potentiel aromatique, on aura un « Fruité noir » plus ou moins intense.</p> <p>Pour tout ce qui est confit, mijoté, tous les plats traditionnels</p>