



NOS OLIVES
RIEN QUE
NOS OLIVES

HUILE D'OLIVE DE PROVENCE Huile d'Olive Vierge Extra

ORIGINE : Provence A.O.C

Cette Huile est caractérisée par un nez peu intense avec des odeurs de fruits rouges, herbacées et d'artichaut cru pouvant être associées à l'orgeat et la cannelle. En bouche, le fruité est intense et caractérisé par l'herbacé, l'artichaut cru, pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates. En fin de bouche, le piquant et l'amertume sont présents.

ZONE GEOGRAPHIQUE :

Issue exclusivement d'olives produites et triturées dans la zone AOC Provence.

ASSEMBLAGE A PARTIR DES VARIETES :

Aglandau, Salonenque, Bouteillan.

DLUO : 15 mois garantis livraison.

DIRECTION COMMERCIALE :

Christophe ACHARD – Mail: c.achard.tof@orange.fr – Portable: 06 71 90 84 89
www.directoleiculteurs.fr



UNITE CONSOMMATEUR - BOUTEILLE - Traduction EN-DE-NL	Type de bouteille	RONDE
	Contenance	50 CL
	Hauteur	28,00 cm
	Diamètre	6,00 cm
UNITE DE COLISAGE - CARTON -	Poids pleine	0,860 kg
	GENCOD	3 760 084 81045 8
	Contenance	12 bouteilles
	Poids	11,00 kg
UNITE DE TRANSPORT - PALETTE -	Longueur	27,00 cm
	Largeur	21,00 cm
	Hauteur	29,00 cm
	Contenance	52 cartons (13 cartons par couche)
	Poids	580 kg
	Longueur	120 cm
	Largeur	80 cm
	Hauteur	120 cm



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE

depuis 2001