



NOS OLIVES  
RIEN QUE  
NOS OLIVES

## HUILE D'OLIVE DE HAUTE PROVENCE

### Huile d'Olive Vierge Extra

#### ORIGINE : Haute Provence A.O.P

L'huile d'olive de Haute Provence se structure par un fruité intense, où s'exprime des arômes délicats d'artichaut, de banane, de poire, de pomme et d'amande fraîche. Le piquant et l'amertume sont caractéristiques de cette huile monovariétale.

#### ZONE GEOGRAPHIQUE :

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

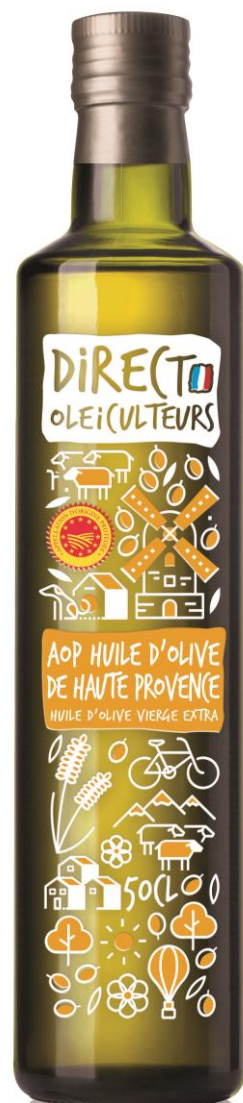
#### VARIETE :

Aglandau

**DLUO** : 15 mois garantis livraison.

#### DIRECTION COMMERCIALE :

Christophe ACHARD – Mail: [c.achard.tof@orange.fr](mailto:c.achard.tof@orange.fr) – Portable: 06 71 90 84 89  
[www.directoleiculteurs.fr](http://www.directoleiculteurs.fr)



<b>UNITE CONSOMMATEUR - BOUTEILLE - Traduction EN-DE-NL</b>	Type de bouteille	RONDE
	Contenance	50 CL
	Hauteur	28,00 cm
	Diamètre	6,00 cm
<b>UNITE DE COLISAGE - CARTON -</b>	Poids pleine	0,860 kg
	<b>GENCOD</b>	<b>3 760 084 81046 5</b>
	Contenance	12 bouteilles
	Poids	11,00 kg
<b>UNITE DE TRANSPORT - PALETTE -</b>	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