



Olivenöl / Huile d'olive Extra Vierge

Picholine, Château de Nages

« L'or vert » du cœur de la Provence

Beschreibung:

Une fine huile d'olive provençale de la plus haute catégorie. Fabriquée exclusivement à partir d'olives de la variété « Picholine » récoltées en novembre et pressées à froid, cette huile présente un parfum fruité intense ainsi qu'une saveur agréablement épicée, avec un léger piquant poivré au palais.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Servierempfehlung:

Pays d'origine: France
Sous-région: Vallée du Rhône méridionale
Produzent: Château de Nages
Artikelnummer: 12628--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive Extra Vierge

Picholine
Château de Nages

Herkunft: France