



L'HUILE H DE LEOS

Huile d'olive vierge extra

Aromatique & intense / Produite en quantité limitée

Huile d'olive d'exception au goût d'un fruité vert «originel», multimédaille et plébiscitée par les plus grands chefs français



Terroir

Classé Haute Valeur Environnementale (HVE 3) et en conversion bio, le plateau du Domaine de Leos est un terroir d'exception au biotope naturel sauvegardé vierge de tous engrais et pesticides depuis 60 ans. Les olives sont ramassées dans la journée et « triturées » au moulin Castelas comme toutes les huiles H de Leos.

Variétés d'olives

Essentiellement aglandau.

Dégustation

Goût intense bénéficiant d'une grande puissance aromatique et d'une belle longueur en bouche. Avec son bouquet d'une étonnante complexité, L'HUILE H se caractérise par la fraîcheur végétale et herbacée unique de son « fruité vert » subtilement épicé qui s'accompagne d'une légère note finale poivrée, due aux antioxydants.

Accords gastronomiques

Pour cette huile d'exception, qui décuple le plaisir gustatif, nous vous conseillons de privilégier les utilisations crues, comme huile de finition, sur tous types d'aliments et de plats, chauds comme froids, de l'entrée au dessert.

L'Huile H sublime notamment les poissons, viandes grillées, légumes et salades. On peut aussi la mettre directement sur un fromage, ou tout simplement sur un morceau de pain, saupoudré de fleur de sel.

Si votre cœur est fruité vert, achetez-la les yeux fermés !

Santé et valeurs nutritionnelles (pour 100gr)

Les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé sont régulièrement évoqués dans les médias et font l'objet de très nombreuses études internationales.

Valeur énergétique : 3700kJ / 884kcal.

Matières grasses : 100g dont acides gras saturés 12g, acides gras monoinsaturés 75g, acides gras polyinsaturés 7,4g. Glucides 0g dont sucres 0g.

Protéines 0g. Sel 0g. Vitamine E 21mg.

Conservation

Les huiles d'olive n'ont pas de dates de péremption mais une date de durabilité minimale de deux ans (DDM) au-delà de laquelle elles perdent progressivement de leur qualité aromatique. Parce que les huiles d'olive sont susceptibles d'absorber les odeurs et de s'altérer à la lumière, nos bouteilles sont de couleur foncée et nous vous conseillons de les garder dans un placard, dans une pièce ni humide ni sèche.

Distinctions

Les huiles H de Leos ont obtenu 56 reconnaissances internationales dont 25 médailles d'or depuis le lancement de L'Huile H en 2017. Cette dernière a obtenu à elle-seule 27 récompenses internationales dont 13 médailles d'or.



Membre du collège culinaire de France, le Domaine de Leos est «Producteur artisan qualité».

Bouteilles en verre de 100ml, 250ml et 500 ml, avec ou sans coffret

SAS LEOS / DOMAINE DE LEOS / WWW.DOMAINEDELEOS.COM / ROUTE D'APT 84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

