

# Oleik

Huile vierge **extra**

LA SÉLECTION D'HUILES D'OLIVE D'EXCEPTION

## LE GUIDE

EDITION 2017



# Édito

Oleik est le label qui sélectionne les huiles d'olive d'exception.

La recherche et la découverte des meilleures huiles d'olive vierge extra ont conduit notre équipe de spécialistes à travers des chemins escarpés qui mènent aux moulins les plus reculés.

Un travail de recherche rigoureux, au travers duquel, la région, le terrain, la qualité de la récolte et le sérieux du travail de trituration ont guidé la sélection de ce premier guide.

Le savoir-faire de Romain, aux côtés de ses équipes, est aussi de vous apporter au travers de ce guide les éléments qui vous permettront de découvrir l'incroyable palette de parfums et la subtilité des arômes, qui associées à l'ardence et à l'amertume de ces huiles de grande qualité, vous permettront de réaliser des associations sublimant la préparation de vos mets et plats.

Comme tout produit rare dont la production respecte un travail minutieux en symbiose avec la nature, il arrive que certaines huiles ne soient plus disponibles. Nos spécialistes sauront vous guider tout au long de l'année, pour vous apporter tous les conseils nécessaires à votre sélection.

La production d'huile d'olive est un savoir-faire ancestral, résultant du fruit de l'olivier et du jeu de la nature. Partez à la découverte de cette première sélection 2017, qui sera une source précieuse révélant une impressionnante gamme de parfums et de saveurs.

*Romain*

# Index



Moulin de Méméjeanne . . . . .	5 - 7 - 9 - 11
Domaine des Bastidettes . . . . .	13
Moulin à Huile de la Chartreuse . . . . .	15 - 17
Château Virant . . . . .	19
Domaine des Perpétus . . . . .	21
Domaine Salvator . . . . .	23
Les Terres de Hautes Provence . . . . .	25
Huilerie Sainte Anne . . . . .	27 - 29
Château Calissanne . . . . .	31 - 33 - 35
Mas Seneguiet . . . . .	37 - 39 - 41
Les Oliviers du Mas des Vautes . . . . .	43 - 45
Cortijo Spiritu Santo . . . . .	47
O'MED . . . . .	49 - 51
Laguna Fuente de Piedra . . . . .	53 - 55
Ricon de la Subbetica AOC . . . . .	57
Finca de la Torre . . . . .	59 - 61
Oleazara . . . . .	63 - 65 - 67 - 69
Mueloliva . . . . .	71
Frisino . . . . .	73 - 75 - 77
Tenute Librandi . . . . .	79 - 81 - 83
Ravida . . . . .	85 - 87
Organic Farmer . . . . .	89 - 91 - 93





# Fruité Vert Picholine

Moulin de Méméjeanne

Le Fruité Vert Picholine du Moulin de Méméjeanne a des arômes caractéristiques d'herbe coupée et d'olive verte. En bouche, l'entrée est franche sur des notes herbacées et laisse instantanément place à une ardeur prononcée. C'est une huile de grande qualité au fruité remarquable.



La Picholine est une variété d'olive très répandue dans la région et permet une huile très fruitée.



Le domaine de Méméjeanne est situé à Saint-Hilaire d'Ozilhan, dans le Gard. Le domaine comprend mille oliviers et perpétue ainsi la longue tradition oléicole du village. Les olives sont récoltées à la main avec précaution et le domaine accorde une attention toute particulière au soin des oliviers ainsi qu'à la récolte et à la qualité des olives qui sont directement triturées sur place.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Parfaite pour les pestos ou pour relever des légumes crus ou encore un poisson blanc. Elle est également à découvrir sur des agrumes.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750 ml - 2 L - 3 L - 5 L







# fruité Mur Picholine

Moulin de Méméjeanne

Le Fruité Mûr du Moulin de Méméjeanne a des arômes d'ananas et de prune. En bouche, cette huile est douce, délicate et légèrement ardente. En fin de bouche, elle laisse place à des arômes d'amande. C'est un fruité mûr d'une remarquable complexité.



La Picholine est une variété d'olive très répandue dans la région et permet une huile très fruitée.



Le domaine de Méméjeanne est situé à Saint-Hilaire d'Ozilhan, dans le Gard. Le domaine comprend mille oliviers et perpétue ainsi la longue tradition oléicole du village. Les olives sont récoltées à la main avec précaution et le domaine accorde une attention toute particulière au soin des oliviers ainsi qu'à la récolte et à la qualité des olives qui sont directement triturées sur place.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



Ce fruité mûr est à recommander sur les fromages de chèvre ou de brebis. Il s'associe avec merveille sur des tartares de bœuf ou de veau et devient un allié précieux pour les marinades de viandes blanches ou rouges.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750 ml - 2 L - 3 L - 5 L





# fruité Vert Négrette



Moulin de Méméjeanne

Ce fruité vert de l'huile d'olive de l'Avent est d'un niveau olfactif unique. Il laisse s'exprimer des notes herbacées profondes, végétales, de feuilles de figuier et même légèrement florales, associées au poivre et au piment d'Espelette. A la dégustation, l'huile est onctueuse et harmonieuse, accompagnée d'une jolie consistance. Elle révèle un léger goût d'herbe coupée, vite remplacé par une légère amertume et une ardeur évolutive. L'huile de l'Avent est un bijou de saveurs !



La Négrette est une variété d'olive très ancienne du Gard. Son fruit est petit et précoce.



Le domaine de Méméjeanne fait partie des rares moulins à produire ce pur nectar d'une puissance inouïe. A noter que cette production très limitée provient de la première récolte et qu'elle n'est pas filtrée.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes	★ ★	Fruits	★ ★ ★ ★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★
Légumes	★ ★ ★ ★ ★	Apéritif	★ ★ ★ ★



Parfaite pour les pestos ou pour relever des légumes crus ou encore un poisson blanc. Elle est également à découvrir sur des agrumes.

## Les contenants



100 ml - 250 ml







# fruité à l'ancienne

Moulin de Méméjeanne

Le fruité à l'ancienne est issu d'olives fermentées naturellement pendant une dizaine de jours. C'est une huile douce qui a du caractère. Au niveau olfactif, elle révèle les odeurs du chocolat noir, de l'olive noire et de la tapenade. Et c'est cette dernière que l'on retrouve clairement en bouche.



Variété Picholine.



Le domaine de Méméjeanne est situé à Saint-Hilaire d'Ozilhan, dans le Gard. Le domaine comprend mille oliviers et perpétue ainsi la longue tradition oléicole du village. Les olives sont récoltées à la main avec précaution et le domaine accorde une attention toute particulière au soin des oliviers ainsi qu'à la récolte et à la qualité des olives qui sont directement triturées sur place.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★ ★



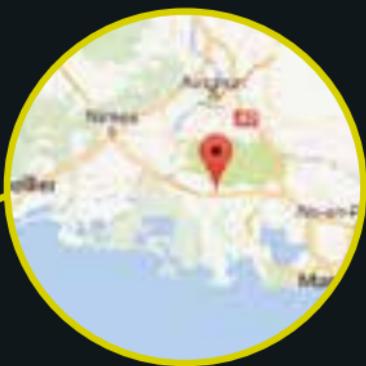
Elle se consomme avec tout ce qui est confit, compoté et concentré en saveurs et sur un toast d'apéritif. Un filet est parfait, juste avant de servir, sur les champignons, la ratatouille, un chèvre affiné, des poivrons, gambas ou une purée de pomme de terre. En dessert, dans les compotes de coings ou de poires, sur les pommes cuites.

## Les contenants



150 ml - 250 ml - 500ml





# fruité Vert



## Domaine des Bastidettes

L'huile d'olive Domaine des Bastidettes est un fruité vert. Au nez, on retrouve la feuille de l'olivier et des notes végétales comme l'artichaut cru, les herbes aromatiques et l'amande verte. En bouche, elle est fluide et ardente, l'amertume est plus atténuée. Mais on retrouve l'ardence au niveau de la gorge.

Des arômes en bouche d'amande verte et de peau de banane (verte !) C'est huile complexe et équilibrée par excellence, très agréable en bouche.



Salonenque Cayon Aglandau et Arbequine.



Le domaine s'étend sur soixante-dix hectares où sont cultivés, en agriculture biologique, plus de cent vingt mille oliviers. Les huiles d'olive produites sur le domaine sont 100% françaises.

Les variétés sur l'exploitation proviennent exclusivement du pourtour méditerranéen : Aglandau, Salonenque, Cayon, Bouteillan, Arbequine, Arboussane, Frantoïo, Maurino, Coratina, Pendolino, Moraiolo, Rosciola, Kappa, Koronéiki et Calian, Picholine et Urano.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



Les légumes de saison au four ou à la vapeur, des Bruschettas ou bien encore avec du fromage et de la charcuterie.

## Les contenants



100 ml - 250 ml - 500 ml - 1 L - 2 L - 3 L





# fruité Vert Cuvée des Chartreux - Vierge Extra



Moulin à Huile de la Chartreuse

De par sa longue histoire Villeunoise, on peut dire que cette cuvée en est l'emblème. Elle est extraite essentiellement à partir d'olives vertes et/ou d'olives très mûrées (les professionnels parlent d'olives tournantes) et ces dernières sont triturées dans les vingt-quatre à trente-six heures après la cueillette. Au goût intense, c'est une huile équilibrée entre notes herbacées et artichaut cru, riche de l'assemblage de plusieurs variétés d'olives (Aglandau, Picholine, Bouteillan, Caillon, Grossanne, Luque)



Variétés Aglandau / Picholine / Bouteillan / Caillon / Grossanne / Luque.



Depuis plus de six cent cinquante ans, le Moulin de la Chartreuse a toujours été en activité, sauf pendant la révolution française. Les terres de l'Eglise sont réquisitionnées et la production est interrompue une vingtaine d'années avant d'être reprise par des familles privées. Le Moulin de la Chartreuse est ainsi l'un des plus vieux de Provence en activité et est inscrit au Patrimoine Historique de France depuis 2009.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★

Légumes ★ ★

Fruits ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★ ★



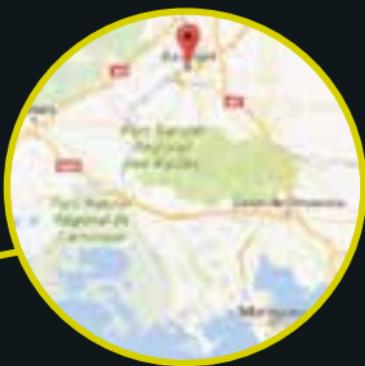
Idéal pour tous les assaisonnements froids, elle possède également une remarquable tenue en cuisson.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750 ml - 2 L - 5 L







# Cuvée à l'ancienne Huile d'olive vierge

Moulin à Huile de la Chartreuse

C'est une huile d'olive issues d'olives mûrées aux notes d'olive noire et d'artichaut cuit. C'est l'huile d'olive que fabriquaient nos aïeux. Le matériel d'extraction et les presses d'antan ne permettant pas à l'époque de triturer des olives vertes fraîchement cueillies, il fallait attendre les premiers gels et laisser s'assouplir le fruit.



Variétés Aglandau / Picholine / Bouteillan / Caillon / Grossanne / Luque.



Depuis plus de six cent cinquante ans, le Moulin de la Chartreuse a toujours été en activité, sauf pendant la révolution française. Les terres de l'Eglise sont réquisitionnées et la production est interrompue une vingtaine d'années avant d'être reprise par des familles privées. Le Moulin de la Chartreuse est ainsi l'un des plus vieux de Provence en activité et est inscrit au Patrimoine Historique de France depuis 2009.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes	★ ★ ★ ★ ★	Fruits	★ ★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★
Légumes	★ ★ ★ ★ ★	Apéritif	★ ★ ★



Idéale pour les assaisonnements, les légumes verts et en fin de cuisson, sur les poissons et les viandes blanches.

## Les contenants



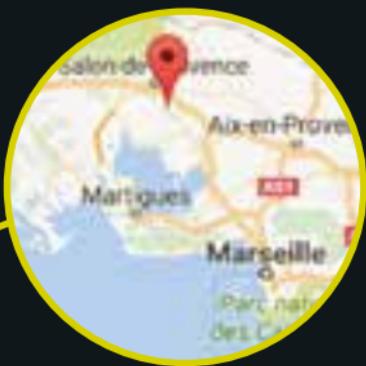
250 ml - 500 ml - 750 ml - 2 L - 5 L





HUILE D'OLIVE  
D'AIX-EN-PROVENCE

Château Virast  
A.O.P. HUILE D'OLIVE  
D'AIX-EN-PROVENCE  
SIX



# Huile d'Olive AOP Aix En Provence - fruité Vert Médium

Château Virant

C'est une huile dont les arômes dominants, au nez comme en bouche rappellent la verdure avec des notes d'herbe fraîche, de feuillage et de tomate verte. Cette huile complexe, onctueuse et équilibrée offre une longue présence en bouche et finit avec la douceur de l'amande finement ressentie. Ardence et amertume : La légère amertume et l'ardence de cette huile contribuent à sa puissance gustative.



La Salonenque et l'Aglandau sont dominantes, même si les variétés Picholine, Grossanne et Lucques rentrent à hauteur de 15% dans la composition de cette huile.



Agriculteur visionnaire et conscient des enjeux de son temps, Robert Cheyland décide en 1996 de maîtriser tout le processus de fabrication de l'huile d'olive en créant son propre moulin à huile de Château Virant. C'est Christine, l'unique fille de la famille qui prend en charge la conduite du moulin et la fabrication de l'huile d'olive. Avec grand succès, puisque l'huile d'olive de Château VIRANT devient une huile de renom, avec à ce jour le plus beau palmarès oléicole de France.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes 

Poissons 

Légumes 

Fruits 

Fromage 

Apéritif 



Accords gourmands: légumes crus ou cuits, tomates, salades vertes ou composées, pommes de terre, cœur d'artichaut, pâtes et fromages.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750 ml - 1 L - 3 L - 5 L





# Huile d'Olive Aglandau

Domaine des Perpétus

Huile équilibrée, d'un fruité vert intense, elle développe des notes marquées d'artichaut crû, d'amande et d'oseille avec une bonne structure en bouche, typique de la variété Aglandau. Cette huile de couleur verte et fine se conserve bien et offre une bonne qualité gustative.



L'olive Aglandau, réputée pour son fruité et son onctuosité, est la principale variété que le domaine utilise pour sa production d'huile d'olive. L'Aglandau tire son nom de sa forme allongée, la faisant ressembler à un gland.



« Sur le domaine, nous récoltons encore nos olives à la main. Notre seul outil est un râteau qui émet des vibrations, faisant ainsi tomber les olives dans un grand filet qui recouvre le sol. Puis elles sont emmenées au moulin pour y être pressées le jour même. Il n'y a pas moins de deux mille oliviers sur le domaine et nous avons choisi de cultiver quatre variétés: les deux principales sont l'Aglandau, qui représente 80% de notre oliveraie et la Bouteillan qui en constitue 15%. Elles sont toutes deux des variétés typiques de l'huile d'olive de Provence. »

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★



Poivrons marinés à l'huile d'olive, pâtes au thon et tomates séchées, filets de rascasse en brunoise d'aubergine, tian d'agneau, purée de pois chiches...

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 1 L







# Cuvée Ventaire AOC Provence Olives Maturées

Domaine Salvator

Elle a un goût typique d'olive noire très prononcée. Les arômes chaleureux dominent tels que la vanille, le cacao, les sous-bois, les fruits cuits.



Cette huile est obtenue selon des méthodes ancestrales car c'est son goût à l'ancienne qui est recherché. Elle est plus douce et n'a pas d'amertume.



Le terroir de Haute-Provence est reconnu pour transmettre à l'huile d'olive les arômes les plus intenses. Situé à plus de quatre cents mètres d'altitude, ce terroir est l'extrême limite pour la culture de l'olivier. Alors oui, la culture y est plus difficile et les rendements plus faibles mais en contrepartie d'une qualité d'huile d'olive exceptionnelle !

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



S'accordera parfaitement avec des marinades de viande et de poisson.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750 ml - 1 L - 3 L







# Huile d'Olive AOP Nyons

Les Terres de Hautes Provence

Récoltées de novembre à janvier, sur les coteaux calcaires de Buis-les-Baronnies, au pied du rocher Saint-Julien, les olives sont triturées rapidement au moulin du village après avoir été calibrées. De faibles rendements, des conditions optimales de récolte et de fabrication confèrent à l'huile issue de ces olives un goût frais et herbacé, dans lequel on retrouve des notes de fruits des vergers.



Huile d'olive AOP Nyons.



« Nos oliveraies sont vieilles pour certaines de plus de cent ans. De nouvelles plantations ont vu le jour depuis 2000 et nous remettons en état d'autres parcelles sur la commune de Buis-les-Baronnies à la suite d'un gel sévère en 1956. La récolte s'effectue maintenant de manière mécanique, à l'aide de secoueurs de branche et de peignes, qui font chuter les olives sur des filets. » précise Xavier Aumage.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Huile d'olive au goût subtil aux notes de verdure et aux arômes de fruits. Parfaite à cru, en nappage de plats chauds comme en pâtisserie.

## Les contenants



500 ml - 750 ml







# La Bio

## Huilerie Sainte Anne

Une excellente huile BIO, douce, suave, aux notes subtiles de pamplemousse.



Arboussane.



Imaginez un site unique, un moulin authentique toujours en activité, une meule de pierre entraînée par des engrenages en bois, des bassins de décantation, des outils anciens toujours utilisés et des huiles d'olive issues de méthodes ancestrales. Située en plein cœur d'une région très riche en oliviers, à Grasse, capitale mondiale et historique des senteurs, allez découvrir cette huilerie, les délices de sa boutique et déguster les spécialités locales.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes	★ ★ ★	Fruits	★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★
Légumes	★ ★ ★ ★ ★	Apéritif	★ ★ ★



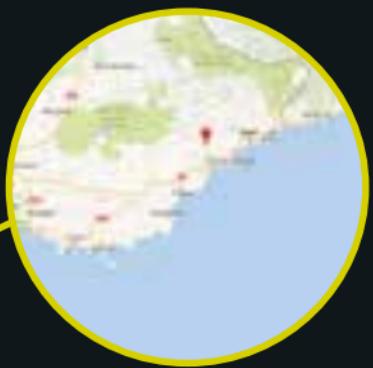
S'accorde avec les poissons au four, crudités et marinades

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750 ml







# Étiquette Rouge

Huilerie Sainte Anne

Cette huile se distingue par des notes aromatiques qui rappellent l'amande fraîche, l'artichaut et la pomme. Une pointe d'ardence et une légère amertume lui confèrent ce qui lui faut de caractère.



Picholine et Lucques.



Imaginez un site unique, un moulin authentique toujours en activité, une meule de pierre entraînée par des engrenages en bois, des bassins de décantation, des outils anciens toujours utilisés et des huiles d'olive issues de méthodes ancestrales. Située en plein cœur d'une région très riche en oliviers, à Grasse, capitale mondiale et historique des senteurs, allez découvrir cette huilerie, les délices de sa boutique et déguster les spécialités locales.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



S'accorde avec les viandes et les légumes.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750 ml







# AOP Aix en Provence "font de leu" fruité Vert

Château Calissanne

Offrant des saveurs végétales de prairies fraîchement tondues très chlorophylliennes, une entrée en bouche charnue à tendance beurrée, cette huile est fraîche et légèrement épicée. Salonenque 70 %, Aglandau 20 % et Picholine 10 %.



Aglandau et Salonenque.



Au pied des collines de Lançon-de-Provence, face à l'Estaque, les cinquante hectares d'oliviers classés en AOC Aix-en-Provence regardent vers la montagne Sainte-Victoire. Orientées au sud, les cinq oliveraies sont plantées sur des sols d'éboulis calcaires, dans un terroir chaud et sec qu'affectionne tout particulièrement cet arbre - symbole à lui seul de la civilisation méditerranéenne. Deux variétés traditionnelles du pays d'Aix sont cultivées à Calissanne : l'Aglandau et la Salonenque.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Cette huile relèvera les salades et la cuisine méditerranéenne.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750ml - 3 L







# AOC Provence "Sainte Modeste" Maturée Vierge

Château Calissanne

Avec des saveurs de tapenade noire, d'artichaut et de truffe, une bouche fraîche et douce, cette huile d'olive originale est riche et gourmande. Salonenque 70 %, Aglandau 20 % et Picholine 10 %.



Aglandau et Salonenque.



Au pied des collines de Lançon-de-Provence, face à l'Estaque, les cinquante hectares d'oliviers classés en AOC Aix-en-Provence regardent vers la montagne Sainte-Victoire. Orientées au sud, les cinq oliveraies sont plantées sur des sols d'éboulis calcaires, dans un terroir chaud et sec qu'affectionne tout particulièrement cet arbre - symbole à lui seul de la civilisation méditerranéenne. Deux variétés traditionnelles du pays d'Aix sont cultivées à Calissanne : l'Aglandau et la Salonenque.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★



Cette huile ravira vos palais pour les desserts et les fromages.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750ml - 3 L







# AOP Aix en Provence

## "Les Merveilles" fruité Vert

Château Calissanne

Orientée sur les agrumes et la pomme avec cette finale chlorophyllienne pimentée, cette huile est issue d'une sélection parcellaire des plus vieux pieds d'oliviers du domaine. 50 % Salonenque et 50 % Aglandau.



Aglandau et Salonenque.



Au pied des collines de Lançon-de-Provence, face à l'Estaque, les cinquante hectares d'oliviers classés en AOC Aix-en-Provence regardent vers la montagne Sainte-Victoire. Orientées au sud, les cinq oliveraies sont plantées sur des sols d'éboulis calcaires, dans un terroir chaud et sec qu'affectionne tout particulièrement cet arbre - symbole à lui seul de la civilisation méditerranéenne. Deux variétés traditionnelles du pays d'Aix sont cultivées à Calissanne : l'Aglandau et la Salonenque.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes	★ ★ ★	Fruits	★ ★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★
Légumes	★ ★ ★	Apéritif	★ ★ ★ ★



Cette huile est fraîche, légère et raffinée. « Merveilleuse » sur les poissons ...

## Les contenants



250 ml - 500 ml







# AOC Aix en Provence fruité Vert - vierge extra

Mas Seneguier

Les arômes dominants sont l'herbe fraîche, l'artichaut et la tomate verte.



L'assemblage de variétés d'olives locales donne une huile vierge extra fruité vert très parfumée. La Salonènque apporte la douceur, l'Aglandau apporte l'ardence et ses saveurs d'artichaut et d'herbe fraîche. Elle est très appréciée des amateurs pour son goût complexe et équilibré, mais néanmoins relevé.



Installé à Lançon-de-Provence, le domaine, vaste de dix-sept hectares, compte quatre mille oliviers qui produisent chaque année des huiles d'olive récompensées en France et à l'étranger. Sept variétés d'oliviers différentes y sont cultivées, dont l'Aglandau et la Salonènque qui sont les principales variétés de la région.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★

Apéritif ★ ★



Comme la plupart des huiles vierges extra, l'AOC Aix-en-Provence tolère très bien les températures élevées en cuisson et peut ainsi être utilisée dans tous les plats cuisinés et même en friture.

## Les contenants



500 ml - 750 ml - 3 L - 5 L







# Aglandau - fruité Vert

Mas Seneguier

L'huile d'olive Aglandau dégage au nez comme en bouche des senteurs telles que l'herbe fraîche, l'artichaut cru et une note poivrée en finale.



Cette huile monovariétale est issue exclusivement des olives de variété Aglandau. C'est une huile vierge extra qui libère progressivement ses arômes en bouche, laissant découvrir une gamme étonnante de saveurs et d'arômes. Elle est ardente et rustique avec une note poivrée spécifique à la variété Aglandau.



Installé à Lançon-de-Provence, le domaine, vaste de dix-sept hectares, compte quatre mille oliviers qui produisent chaque année des huiles d'olive récompensées en France et à l'étranger. Sept variétés d'oliviers différentes y sont cultivées, dont l'Aglandau et la Salonènque qui sont les principales variétés de la région.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



Elle se prête également très bien à la cuisson et est particulièrement recommandée pour les poissons et les légumes cuits à la vapeur.

## Les contenants



500 ml - 750 ml - 3 L - 5 L







# AOC Aix en Provence Olives Maturées - vierge

Mas Seneguier

Cette huile vierge a des arômes de sous-bois, d'olive noire et de cacao.



C'est une huile très douce, issue d'olives affinées seulement pendant quelques jours avant l'extraction de l'huile. Les olives ainsi affinées perdent leur amertume pour ne laisser qu'un concentré de saveur de fruits.



Installé à Lançon-de-Provence, le domaine, vaste de dix-sept hectares, compte quatre mille oliviers qui produisent chaque année des huiles d'olive récompensées en France et à l'étranger. Sept variétés d'oliviers différentes y sont cultivées, dont l'Aglandau et la Salonègne qui sont les principales variétés de la région.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★ ★

Apéritif ★ ★



Il est conseillé de l'associer en fin de cuisson aux plats typiquement méditerranéens ou épicés ou bien de la consommer avec des salades ou crudités.

## Les contenants



500 ml - 750 ml - 3 L - 5 L







# La Picholine en Variétale

Les Oliviers du Mas des Vautes

Cette huile dégage des arômes de plants de tomates et de foin.



Picholine en Variétale.



La propriété du Mas des Vautes se situe entre le Pic Saint-Loup et Saint-Gély- du-Fesc, en Languedoc-Roussillon (Hérault). L'olivieraie a été replantée après le gel de 1956 et remise en culture en 1998. Depuis, de nouvelles plantations, comme la Picual, plant espagnol, ont été réalisées. Actuellement, les oliviers occupent vingt-trois hectares. Si le Mas a été construit au 16e siècle, les anciennes écuries ont laissé place à un moulin à huile depuis septembre 2003.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★



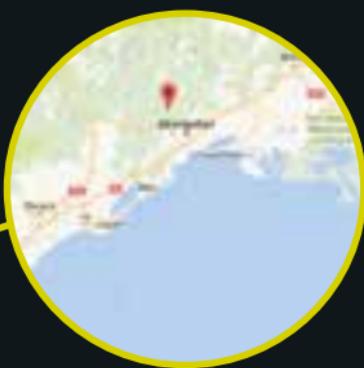
Elle se marie bien avec les poissons.

## Les contenants



250 ml - 500ml - 1 L - 3 L - 5 L







# La Picholine et Picual

Les Oliviers du Mas des Vautes

Au nez un puissant arôme d'herbe fraîchement coupée et de menthe.



Picholine et Picual.



La propriété du Mas des Vautes se situe entre le Pic Saint-Loup et Saint-Gély- du-Fesc, en Languedoc-Roussillon (Hérault). L'olivieraie a été replantée après le gel de 1956 et remise en culture en 1998. Depuis, de nouvelles plantations, comme la Picual, plant espagnol, ont été réalisées. Actuellement, les oliviers occupent vingt-trois hectares. Si le Mas a été construit au 16e siècle, les anciennes écuries ont laissé place à un moulin à huile depuis septembre 2003.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



En assaisonnement de salades et d'accompagnement pour la viande.

## Les contenants



250 ml - 500ml - 1 L - 3 L - 5 L







# Picual fruité Vert

Cortijo Spiritu Santo

Repérable à sa couleur verte, cette huile offre une grande complexité d'arômes sur l'herbe fraîchement coupée, les fruits, la tomate, la pelure de banane et l'amande verte. Son goût de fraîcheur persiste en bouche et elle s'avère équilibrée et élégante, dotée d'un subtil mélange d'amertume et de douceur épicée.



Picual.



Cortijo Spiritu Santo est une huile d'olive vierge extra qui est extraite à basse température dans le moulin à huile, au cœur du domaine situé à huit kilomètres d'Ubeda en Espagne. Les olives vertes de la variété Picual sont récoltées dans les premiers jours d'octobre dans cette exploitation familiale.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



Idéale pour la préparation de sauces, d'émulsions et également pour accompagner le poisson, les pâtes et le fromage.

## Les contenants



250 ml - 500 ml







# Picual fruité Vert

O'MED

D'une complexité intéressante, cette huile regorge d'arômes fruités de tomate et d'amande verte, sur fond d'herbe fraîchement coupée et de notes de sauge.



Picual.

O'Med est une société familiale située à Acula, à Grenade en Espagne. Depuis des générations, la famille Garcia-Casas a récolté ses propres olives. En 2005, la famille procède à l'acquisition d'un moulin avec l'intention d'élaborer l'huile de la meilleure qualité possible en contrôlant toute la chaîne de production, depuis l'oliveraie jusqu'au moulin. Son huile possède un caractère reconnaissable à son fruité intense et son équilibre en bouche. O'Med privilégie également la durabilité de l'exploitation.



## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



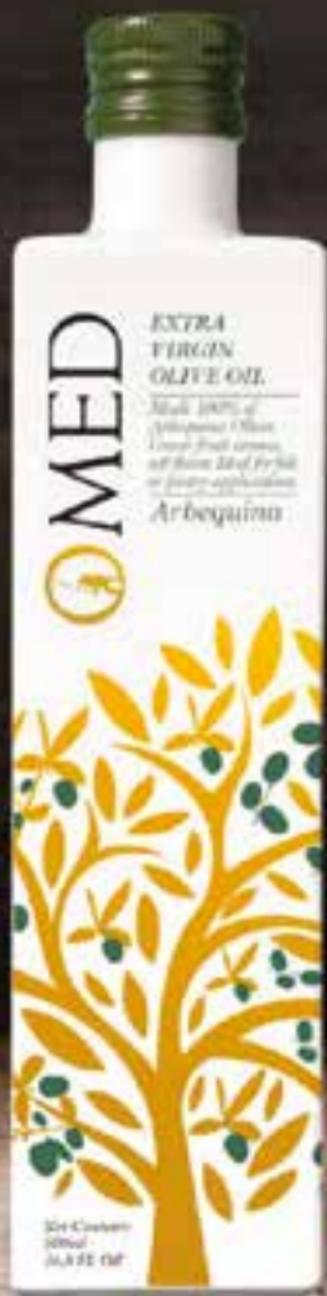
Huile recommandée pour les viandes, l'agneau, les pâtes, les salades de tomate et les soupes froides.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 1 L







# Arbequina fruité Vert

O'MED

Développant beaucoup d'arômes de fruits, tels que ceux de la pomme et de la banane verte, cette huile ne révèle pas en bouche d'amertume significative mais offre un goût prononcé d'amande verte, avec un piquant persistant.



Arbequina.

O'Med est une société familiale située à Acula, à Grenade en Espagne. Depuis des générations, la famille Garcia-Casas a récolté ses propres olives. En 2005, la famille procède à l'acquisition d'un moulin avec l'intention d'élaborer l'huile de la meilleure qualité possible en contrôlant toute la chaîne de production, depuis l'oliveraie jusqu'au moulin. Son huile possède un caractère reconnaissable à son fruité intense et son équilibre en bouche. O'Med privilégie également la durabilité de l'exploitation.



## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



Huile recommandée pour les poissons, salades, les desserts et la mayonnaise.

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 1 L



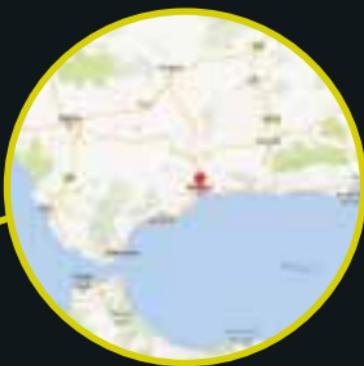
Extra Virgin  
Olive Oil  
Extra Natives Olivos

La  
Laguna  
de  
Fuente  
de  
Piedra

Extracción natural de aceitunas maduras por  
presión mecánica y sin aditivos.

Este producto está por libre disponible  
en cualquier tienda de alimentación.

Net Content **500 ml**  
Net Weight





# Viduenta Suave

La Laguna de Fuente de Piedra

Cette huile est extraite d'oliviers centenaires, autochtones de Malaga, les plus abondants dans cette zone. Elle développe beaucoup de personnalité en étant à la fois fraîche et odorante, avec de fines notes de pomme, d'herbe et de terre. Elle est douce, car elle est issue d'olives arrivées à maturation.



Viduenta.



Lopez est une entreprise familiale d'agriculteurs, spécialiste de la culture de l'olivier depuis six générations à Fuente de Piedra (Malaga) en Espagne. Elle a créé son propre moulin en 1988 et sa propre usine d'embouteillage en 1992 car son principal objectif est de produire une huile d'olive vierge extra de la meilleure qualité, grâce à une agriculture raisonnée et raisonnable.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes	★ ★ ★	Fruits	★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★
Légumes	★ ★ ★ ★ ★	Apéritif	★ ★ ★



Elle se marie bien avec les poissons cuisinés et à la plancha. Parfaite avec les sauces accompagnant les poissons.

## Les contenants



500 ml - 5 L



Extra Virgin  
Olive Oil  
Extra Natives Olivenöl

La  
Laguna  
de  
Fuente  
de  
Piedra

Extracción completa de aceitunas maduras por  
presión mecánica y sin uso de solventes.

Este producto está sujeto a las variaciones  
de temperatura y humedad.

Net Content **500 ml**  
Net Weight





# Viduenta Envero

La Laguna de Fuente de Piedra

Avec une couleur verte prononcée et offrant de légères nuances de pommes, d'herbes aromatiques et d'amande, cette huile se révèle fruitée en bouche avec un piquant très agréable en finale.



Viduenta.



Lopez est une entreprise familiale d'agriculteurs, spécialiste de la culture de l'olivier depuis six générations à Fuente de Piedra (Malaga) en Espagne. Elle a créé son propre moulin en 1988 et sa propre usine d'embouteillage en 1992 car son principal objectif est de produire une huile d'olive vierge extra de la meilleure qualité, grâce à une agriculture raisonnée et raisonnable.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Avec du poisson, des salades, des pommes de terre et des légumes au four. Idéale pour faire un aïoli.

## Les contenants



500 ml - 5 L







# Rincon de la Subbetica AOC

Rincon de la Subbetica AOC

Très complexe, dotée d'arômes d'herbes, de thym, de basilic et de notes de tomate, cette huile est douce en bouche au début, avec un goût de noisette, avant de se révéler plus amère et d'offrir une note de piquant modérée.



Variété Hojiblanca. Qualité suprême. Fruitée très intense.



Almazaras de la Subbética est une coopérative, située à Priego de Cordoba, (Cordoue en Espagne), née de la fusion de deux coopératives créées en 1950 et 1960. Bénéficiant d'un microclimat caractérisé par une pluviométrie très élevée et de grandes oscillations de température, sur un terrain très accidenté, avec des sols calcaires, la coopérative cultive des oliviers centenaires et parfois millénaires.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★

Apéritif ★ ★



A cru, pour la friture et l'assaisonnement. Elle se marie bien avec les poissons cuisinés et à la plancha. Parfaite avec les sauces accompagnant les poissons.

## Les contenants



250 ml - 500 ml





# Hojiblanca

Finca la Torre

C'est une huile au fruité vert intense, sur fond d'herbe fraîche et de feuille d'olivier. Amertume en bouche, piquant progressif et persistant avec des notes d'amendes vertes, pomme et de banane, la caractérise. Elle est à la fois complexe et équilibrée.



Hojiblanca.



Située entre la réserve naturelle de Fuente de Piedra et le parc naturel Torcal de Antequera, cette exploitation est pionnière dans la production biodynamique (certification Demeter) d'huiles d'olives extra vierge d'exception en Espagne à partir de fruits des variétés Hojiblanca, Arbequina, Cornicabra et Picudo. Ces huiles de très haute qualité présentent chacune des profils organoleptiques uniques.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Pour une viande rouge en assaisonnement et pour les grillades.

## Les contenants



250 ml - 500ml - 2L





 **finca  
la torre**  
SELECCIÓN  
ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA

*Redondo*

EXTRACCIÓN EN FRÍO



# Arbequina

Finca la Torre

Fruité vert intense, saveurs iodés au nez et en bouche un gout prononcé d'artichaut et d'amande caractérisent parfaitement cette huile.



Arbequina.



Située entre la réserve naturelle de Fuente de Piedra et le parc naturel Torcal de Antequera, cette exploitation est pionnière dans la production biodynamique (certification Demeter) d'huiles d'olives extra vierge d'exception en Espagne à partir de fruits des variétés Hojiblanca, Arbequina, Cornicabra et Picudo. Ces huiles de très haute qualité présentent chacune des profils organoleptiques uniques.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



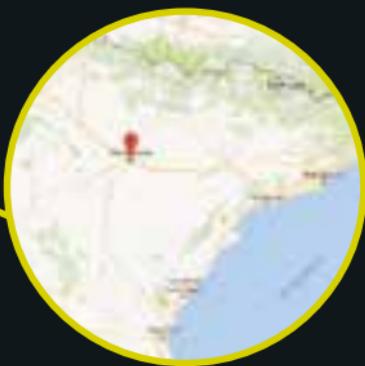
Sur un poisson ou en assaisonnement.

## Les contenants



250 ml - 500ml - 2L





# Gourmet Extra Virgin



Oleazara

Cette huile d'olive vierge extra, avec l'appellation d'origine du Bas Aragon, est faite à partir des meilleurs olives Empeltre, sélectionnées quand elles sont mûres. Toutes les bouteilles sont numérotées et l'appellation d'origine du Bas Aragon garantit leur qualité et atteste qu'elles ont été conservées dans l'obscurité pour que la lumière ne gâte pas l'huile. La variété d'olives Empeltre est originaire de cette région, occupant près du 85% de Teruel en Aragon.



Empeltre.



La terre d'Aragon offre des saveurs et des arômes uniques : fuités, verts, parfumés et fluides, qu'il faut savoir traiter avec beaucoup de maîtrise pour obtenir des huiles d'olive vierge extra exclusives. Vient ensuite le mûrissement, puis la récolte au moment précis où l'olive n'est ni verte ni trop mûre et ce n'est qu'après plusieurs essais que le jus d'olive s'avère pur et parfait.

## Conseils en cuisine :

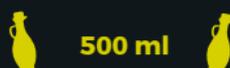
### Associations :

Viandes	★ ★ ★	Fruits	★ ★ ★ ★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★
Légumes	★ ★ ★ ★ ★	Apéritif	★ ★ ★

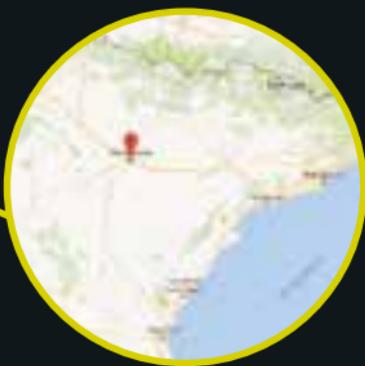


Cette huile froide est parfaite pour les salades, les légumes, le poisson blanc, les fruits de mer, les crèmes, le gaspacho, les desserts faits maison, les sauces et le pain.

## Les contenants



500 ml





# Gourmet Extra Virgin Organic

Oleazara

L'huile d'olive OleaZara biologique vierge extra est faite avec des olives Arbequina bio récoltées à Teruel, dans la région du Bas Aragon. Elle est naturelle et conserve toutes ses propriétés, tout comme les produits obtenus à partir de l'agriculture biologique qui sont sûrs, naturels et authentiques et offrent de nombreux des avantages pour le consommateur, l'environnement et la société.



Arbequina.



La terre d'Aragon offre des saveurs et des arômes uniques : fuités, verts, parfumés et fluides, qu'il faut savoir traiter avec beaucoup de maîtrise pour obtenir des huiles d'olive vierge extra exclusives. Vient ensuite le mûrissement, puis la récolte au moment précis où l'olive n'est ni verte ni trop mûre et ce n'est qu'après plusieurs essais que le jus d'olive s'avère pur et parfait..

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★

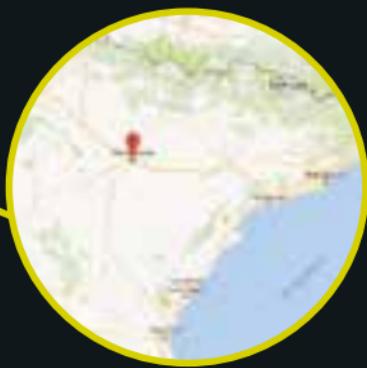


Elle est excellente pour des salades de poissons et des champignons, le poisson cuit, bouilli et grillé, les salades délicates et pour tout ce qui est riche en goûts amers. Elle convient également pour les sauces, la pâtisserie, les fromages et la viande rouge.

## Les contenants



500 ml



# Gold Extra Virgin



Oleazara

Cette huile d'olive est colorée verte-or, avec un goût intense et fruité bien équilibré, amer et des notes épicées sur fond d'essence d'amande. Assaisonnée avec 23 carats de copeaux d'or.



Le fruit d'Arbequina est petit, coloré vert-violet et il ne se récolte que quand il est complètement mûr, en plein soleil, afin qu'il conserve sa couleur naturelle, son goût et son arôme.



La terre d'Aragon offre des saveurs et des arômes uniques : fruités, verts, parfumés et fluides, qu'il faut savoir traiter avec beaucoup de maîtrise pour obtenir des huiles d'olive vierge extra exclusives. Vient ensuite le mûrissement, puis la récolte au moment précis où l'olive n'est ni verte ni trop mûre et ce n'est qu'après plusieurs essais que le jus d'olive s'avère pur et parfait..

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



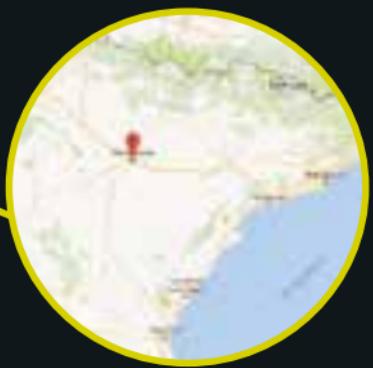
Il est recommandé de l'utiliser crue pour la viande, les légumes, les salades et les ragoûts.

## Les contenants



350 ml - 500 ml







# Premium Extra Virgin Goldlis

Oleazara

GOLDLIS est une huile d'olive vierge extra de qualité supérieure, pour laquelle sont sélectionnées les meilleures olives des meilleures oliveraies.



Arbequina + Arbonasa.



La terre d'Aragon offre des saveurs et des arômes uniques : fuités, verts, parfumés et fluides, qu'il faut savoir traiter avec beaucoup de maîtrise pour obtenir des huiles d'olive vierge extra exclusives. Vient ensuite le mûrissement, puis la récolte au moment précis où l'olive n'est ni verte ni trop mûre et ce n'est qu'après plusieurs essais de jus que l'huile s'avère pure et parfaite.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★

Légumes ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Parfaite sur une viande rouge.

## Les contenants



500 ml





# Venta Del Baron - DOP



Mueloliva

Cette huile offre des notes herbacées, de menthe poivrée, de banane, de pomme et de légumes. L'entrée en bouche est douce, légèrement amère et ardente, avec des arômes d'amandes en retro-olfaction. C'est une huile très complexe, équilibrée et harmonieuse dans tous ses attributs olfactifs et gustatifs.



Hojiblanca et Picual.



Au cœur de l'Andalousie se trouve l'Origine Protégée de Priego de Córdoba, dont la superficie cultivable est extrêmement réduite : à peine trente mille hectares d'oliviers centenaires, en partie inclus dans le Parc Naturel des Sierras Subbéticas. A cette caractéristique, s'ajoute un microclimat unique, permettent l'obtention d'huiles de grande qualité, possédant un caractère particulier, et qui sont reconnues internationalement, comme la Venta del Barón.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



Elle est idéale pour les salades (vertes, tomate-mozzarella, pâtes), en trait sur des légumes grillés (asperges, aubergines, courgettes), sur des pâtes et le poisson.

## Les contenants



500 ml







# Collection Number Numéro 1

## Frisino

C'est une huile très présente au nez, qui développe un parfum floral combiné avec des notes distinctes de tomates vertes et d'herbes aromatiques. En bouche, la fraîcheur est renforcée par une note d'amande. Une légère amertume et un arrière-goût épicé la complète.



Coratina.

La famille Frisino vit dans Les Pouilles, terre historique italienne d'anciennes fermes et d'oliviers. Mario, Francesco et Flavia Frisino conservent, recueillent et travaillent à la main tout ce que cette région leur a transmis de manière ancestrale. Ils sont nés et ont grandi avec le désir de raconter, grâce à leur huile, leur passion et leur respect pour ces arbres étonnants. C'est en combinant effort, travail et dévouement qu'ils obtiennent cette huile d'olive extra vierge de qualité supérieure, le couronnement de leur labeur.



## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes	★ ★ ★ ★ ★	Fruits	★ ★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★ ★
Légumes	★ ★ ★ ★ ★	Apéritif	★ ★ ★



Parfaite pour la viande, les légumes, les salades variées et les ragoûts.

## Les contenants



250 ml - 500 ml







# Collection Number Numéro 2

## Frisino

Très présente au nez avec des arômes intenses de feuilles fraîches, en bouche avec des notes végétales desquelles prédominent l'artichaut et la chicorée, cette huile a un sacré caractère !



Peranzana.

La famille Frisino vit dans Les Pouilles, terre historique italienne d'anciennes fermes et d'oliviers. Mario, Francesco et Flavia Frisino conservent, recueillent et travaillent à la main tout ce que cette région leur a transmis de manière ancestrale. Ils sont nés et ont grandi avec le désir de raconter, grâce à leur huile, leur passion et leur respect pour ces arbres étonnants. C'est en combinant effort, travail et dévouement qu'ils obtiennent cette huile d'olive extra vierge de qualité supérieure, le couronnement de leur labeur.



## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes	★ ★ ★ ★ ★	Fruits	★ ★ ★ ★
Poissons	★ ★ ★ ★ ★	Fromage	★ ★ ★
Légumes	★ ★ ★ ★	Apéritif	★ ★



Idéale les soupes de légumes, les ragoûts, les viandes rouges grillées, les légumes cuits et grillés, parfaite aussi pour les crudités et les salades.

## Les contenants



250 ml - 500 ml







# Olio Extravergine Intense

Frisino

Très présente au nez avec des arômes intenses de feuilles fraîches, en bouche avec des notes végétales desquelles prédominent l'artichaut et la chicorée, cette huile a un sacré caractère !



Peranzana.

La famille Frisino vit dans Les Pouilles, terre historique italienne d'anciennes fermes et d'oliviers. Mario, Francesco et Flavia Frisino conservent, recueillent et travaillent à la main tout ce que cette région leur a transmis de manière ancestrale. Ils sont nés et ont grandi avec le désir de raconter, grâce à leur huile, leur passion et leur respect pour ces arbres étonnants. C'est en combinant effort, travail et dévouement qu'ils obtiennent cette huile d'olive extra vierge de qualité supérieure, le couronnement de leur labeur.



## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



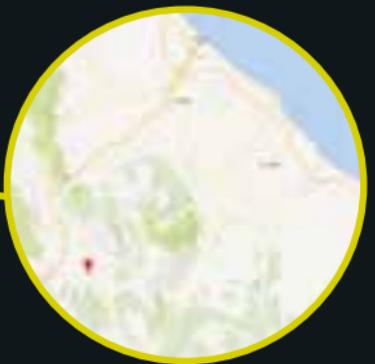
Idéale pour les plats, tels que les soupes de légumes, les ragoûts, les viandes rouges grillées, les légumes cuits et grillés, parfaite aussi pour les crudités et les salades.

## Les contenants



250 ml - 500 ml





# Monovariétale Nocellara Del belice



Tenute Librandi

La variété d'olive NOCELLARA DEL BELICE est l'une des plus prestigieuses et recherchée au monde. Elle est de couleur verte présentant des reflets jaunes d'or et son parfum présente des notes aromatiques inégalées. Sa saveur est fruitée, légèrement amère et piquante avec un arrière-goût d'amande qui la rend inégalable aux palais avertis.



Nocellara Del Belice.



1967 : année où Pasquale Librandi fonde sa ferme, après une longue succession familiale. Sur une surface totale de deux-cent-vingt hectares, elle consacre cent-cinquante-trois hectares à l'olivieraie, soit vingt-sept mille arbres. Depuis, Pascale, portée par l'expérience, la passion et accompagnée de ses cinq enfants, n'a jamais cessé d'innover pour le développement du domaine dans le sud de l'Italie, terre où l'olivier trouve les meilleures conditions pour sa croissance.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



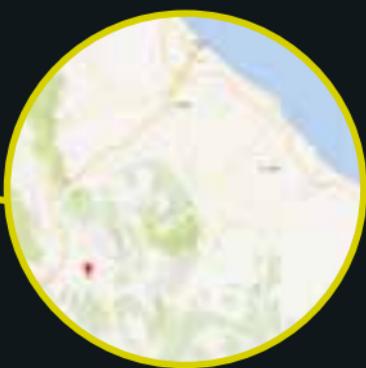
Idéale avec des légumes cuits, volailles et viandes rôties, carpaccio de Saint-Jacques, écrasés de pommes de terre, petits légumes farcis...

## Les contenants



250 ml - 500 ml







# Monovariétale Carolea

Tenute Librandi

Elle se révèle harmonieuse et équilibrée, tout en dévoilant une fine amertume et étant légèrement épicée avec un arrière-goût d'amande.



Carolea.



1967 : année où Pasquale Librandi fonde sa ferme, après une longue succession familiale. Sur une surface totale de deux-cent-vingt hectares, elle consacre cent-cinquante-trois hectares à l'olivieraie, soit vingt-sept mille arbres. Depuis, Pascale, portée par l'expérience, la passion et accompagnée de ses cinq enfants, n'a jamais cessé d'innover pour le développement du domaine dans le sud de l'Italie, terre où l'olivier trouve les meilleures conditions pour sa croissance.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Délicieuse sur les légumes verts, les pâtes et le poisson grillé. Accompagne merveilleusement les plats aux accents méridionaux. Idéale sur des tranches de tomates et d'avocats bien mûrs.

## Les contenants



250 ml - 500 ml





# Monovariétale Dradista

Tenute Frantio

Un assemblage de trois variétés qui donne une saveur unique en fruité vert intense.



Carolea, Coratina et Biancolilla.



1967 : année où Pasquale Librandi fonde sa ferme, après une longue succession familiale. Sur une surface totale de deux-cent-vingt hectares, elle consacre cent-cinquante-trois hectares à l'oliveraie, soit vingt-sept mille arbres. Depuis, Pascale, portée par l'expérience, la passion et accompagnée de ses cinq enfants, n'a jamais cessé d'innover pour le développement du domaine dans le sud de l'Italie, terre où l'olivier trouve les meilleures conditions pour sa croissance.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★



Il s'exprime au mieux avec des plats de viande et soupes de légumes.

## Les contenants



500 ml







# Ravida Premium

Ravida

Cet assemblage est reconnu pour donner l'"une des meilleures huiles d'olive du monde". Il donne naissance à une huile parfaitement équilibrée, comprenant des arômes de tomate mûre, de foin fraîchement fauché et faisant la part belle à la fleur de citron.



Biancolilla, Cerasuola et Nocellara.



RAVIDA est une entreprise familiale dont l'objectif est d'affirmer que l'huile est l'expression complète des olives triturées. La saveur distinctive de cette huile est le résultat du mélange prudent, mais souvent naturel, de trois variétés d'olives siciliennes locales : Cerasuola pour son solide parfum, Biancolilla pour son arôme délicat et enfin, Nocellara qui apporte sa touche fruitée à l'ensemble.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Son arrière-goût poivré distinct relève la saveur du saumon fumé, d'un poisson cuit vapeur, d'une salade de tomates ou d'une soupe de fèves.

## Les contenants



250 ml - 500ml - 750ml - 3L - 5L







# Ravida Organic

Ravida

Délicat, arrière-goût longtemps poivré et une fin fraîche et propre  
Arôme : olive fraîche, herbeuse, peau de tomate.



Biancolilla, Cerasuola et Nocellara.



RAVIDA est une entreprise familiale dont l'objectif est d'affirmer que l'huile est l'expression complète des olives triturées. La saveur distinctive de cette huile est le résultat du mélange prudent, mais souvent naturel, de trois variétés d'olives siciliennes locales : Cerasuola pour son solide parfum, Biancolilla pour son arôme délicat et enfin, Nocellara qui apporte sa touche fruitée à l'ensemble.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Poissons ★ ★ ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Légumes ★ ★ ★ ★ ★

Apéritif ★ ★ ★



Idéale sur le poisson cru, sur le saumon fumé et l'avocat, sur une salade verte avec des pignons de pin toastés ou plus simplement sur un riz blanc ou des pâtes.

## Les contenants



250 ml - 500ml - 750ml - 3L - 5L





# Kouses Estate

Organic Farmer

Elle est fraîche et délicate avec un fruité vert moyen aux notes de banane, sur une finale d'amandes. En bouche, l'entrée est onctueuse avec une amertume d'intensité moyenne qui rappelle la feuille et un léger piquant sur le haut du palais et la gorge en fin de dégustation. Huile issue de l'agriculture biodynamique, elle est présentée dans un packaging très soigné.



L'huile d'olive vierge extra Kouses est une huile 100% monovariétale de l'olive Koroneiki, une variété autochtone et très répandue en Grèce puisqu'elle en couvre plus de 50 % de sa superficie. Les fruits Koroneiki sont petits mais ils ont un fort rendement en huile. Avec l'Arbequina et l'Arbosana, les olives Koroneiki sont parmi les plus courantes et les plus adaptées aux systèmes de croissance à très haute densité dans le monde.



Tout commence en 1994 sur l'île de Crète où 25 oléiculteurs décident de se regrouper en coopérative pour produire et promouvoir une huile d'olive vierge extra issue de l'agriculture biologique: la Coopérative des Agriculteurs biologiques de Messara. Un partenariat basé sur les principes de solidarité, de respect et de commerce équitable respectueux de leur terroir et d'un savoir-faire ancestral. L'huile d'olive Kousesestate de la variété Koroneiki est l'unique à ce jour produite en Crète issue de l'agriculture biodynamique et certifiée Demeter.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

- Viandes ★★★★★
- Poissons ★★★★★
- Légumes ★★★★★

- Fruits ★★★★★
- Fromage ★★★★★
- Apéritif ★★★★★



Une huile délicate qui équilibre la saveur de la Feta dans un salade grecque.

## Les contenants



500 ml







# Bioli

## Organic Farmer

Fruité mûr, macédoine de fruits bien mûrs, douce, beurrée en bouche, longueur de l'amertume. Très léger piquant sur la fin L'huile d'olive Bioli Creta a une couleur vert doré profond, un parfum vif avec des saveurs d'herbe fraîchement coupée et d'artichaut et un goût poivré avec un arrière-goût légèrement acide, comme attendu de la part d'une huile d'olive fraîche



L'huile d'olive vierge extra Bioli Creta est une huile 100% monovariétale de l'olive Koroneiki, une variété autochtone et très répandue en Grèce puisqu'elle en couvre plus de 50 % de sa superficie. Les fruits Koroneiki sont petits mais ils ont un fort rendement en huile.

Avec l'Arbequina et l'Arbosana, les olives Koroneiki sont parmi les plus courantes et les plus adaptées aux systèmes de croissance à très haute densité dans le monde.



L'huile d'olive Creta Bioli de la variété Koroneiki est l'unique à ce jour produite en Crète, issue de l'agriculture bio.

## Conseils en cuisine :

### Associations :

Viandes ★ ★ ★ ★ ★

Poissons ★ ★

Légumes ★ ★ ★

Fruits ★ ★ ★

Fromage ★ ★

Apéritif ★ ★ ★ ★



Badigeonnez la viande à griller ou préparez une sauce pour les pâtes avec un peu d'huile d'olive, d'ail frais, de tomates et de fromage. Le goût de cette huile d'olive ravivera de manière étonnante chaque plat !

## Les contenants



250 ml - 500 ml - 750ml - 5 L





# Pellas



## Organic Farmer

Une vaste gamme de huit compositions infusées pour tout type de plats et accords à base d'huile d'olive vierge extra : Basilic / Romarin / Ail / Thym / Sauge / Origan / Piment Rouge / Citron.

L'extraction et l'infusion en une seule étape des plantes aromatiques fraîches et fruits frais permet le transfert de leurs composants bioactifs dans l'huile d'olive.

Ce processus avant-gardiste permet d'obtenir un goût riche et long en bouche et un arôme puissant, tout à fait unique pour ces huiles d'olive.



Ces huiles d'olive infusées sont d'une qualité rare pour ne pas dire exceptionnelle.

Leur production est réalisée avec grand soin en partant de l'huile vierge extra et de plantes aromatiques ou de fruits frais issus de l'agriculture biologique présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques de leur catégorie et possédant les meilleurs composants bioactifs.



Tout commence en 1994 sur l'île de Crète où 25 oléiculteurs décident de se regrouper en coopérative pour produire et promouvoir une huile d'olive vierge extra issue de l'agriculture biologique: la Coopérative des Agriculteurs biologiques de Messara. Un partenariat basé sur les principes de solidarité, de respect et de commerce équitable respectueux de leur terroir et d'un savoir-faire ancestral.

L'huile d'olive Kousestata de la variété Koroneiki est l'unique à ce jour produite en Crète issue de l'agriculture biodynamique et certifiée Demeter.

## Conseils en cuisine :



**Basilic** : Pâtes; Pizza; Pomme de terre fromage.

**Origan** : Soupe de Légumes; Poissons; Fromage de brebis.

**Thym** : Farces de volailles et de viande; Porc.

**Sauge** : Roti de Porc; Poisson.

**Romarin** : Boulettes de Viande; Hamburgers.

**Ail** : Pizza; Pates; Yogourt; Pain Grillé.

**Piment Rouge** : Pizza; Pates; Soupes.

**Citron** : Salades de légumes; Poissons; Viandes

## Les contenants



250 ml











---

### Vous propose :

- Une offre adaptée pour les restaurateurs, aussi bien pour la cuisine que pour la salle.
- Une diversité des contenants qui répondra à vos besoins.
- Nous expédions les huiles d'olive sélectionnées partout en France et en Europe quels que soient les volumes.

Oleik possède également une offre avec un packaging spécifique incluant des conseils de recettes pour les détaillants bouchers, charcutiers, poissonniers et crémiers.

Notre savoir-faire et la qualité de notre sélection, nous conduisent aujourd'hui à être présents sur le marché de Rungis pour répondre à vos attentes.

Vous pourrez également déguster nos huiles sur place.

---



« La sélection au service  
de la gastronomie »

**Oleik - Comd'Avenir Gastronomie**

Site Rungis : 220, rue de la Tour  
Centra 282 - 94576 Rungis Cedex

Site Saint-Maur : 17, avenue Foch  
94100 Saint-Maur

Tél. : 06 44 66 78 29

E-mail : [contact@oleik.fr](mailto:contact@oleik.fr)

**[www.oleik.fr](http://www.oleik.fr)**

