

L'Òr Verd

L'Excellence de Provence

Huile d'olive vierge extra
AOP Provence Biologique

Acidité: 0,21%

Indice de Peroxyde : 7,7 meqO₂/kg

Pureté et fraîcheur remarquables

Delta K 0.0000

K270 0.13

K232 1.72

Profil sensoriel : fruité vert délicat, notes d'herbe fraîche et d'amande,
texture ronde et harmonieuse, amertume légère et ardeur douce.

Accords culinaires : poissons grillés, légumes méditerranéens, salades fraîches,
carpaccio, burrata et pain artisanal.

Produite en quantité limitée, L'Òr Verd incarne l'alliance entre tradition,
nature et savoir-faire artisanal.

Chaque bouteille exprime la lumière et la richesse du terroir provençal.

L'Âme de l'Olivier

Depuis des siècles,

l'olivier est symbole de paix,

de sagesse et de longévité.

De ses fruits naît une huile précieuse,

patiemment extraite afin

de préserver la richesse de la terre

et la lumière du soleil de Provence.

L'Òr Verd est une invitation à goûter cette harmonie.



VAL2GOND