



LES HUILES LES CALLIS

HUILE H

L'huile H est la médaille d'or du concours région PACA, catégorie huiles de France en avril 2017 ! Cette huile est cautionnée par des grands chefs à l'exemple de Guy SAVOY qui ne tarit pas d'éloges.

Créée par Patrick Bruel sur ses terres de l'Isle-sur-la-Sorgue, petit paradis insulaire niché au coeur du Vaucluse cher au poète René Char, le domaine Leos a produit une huile d'olive originelle et originale ! L'huile H est le fruit d'une combinaison de plusieurs variétés d'olives récoltées à la main et assemblées par Château Virant.

Cette cuvée est un jus vert fruité au nez et en bouche, poivré en fin de bouche et qui dégage des arômes d'artichaut, de verdure, de banane verte, d'amande fraîche. Envoutante et aérienne on perçoit au nez des notes de fleurs, d'herbes aromatiques fraîches et d'agrumes. En bouche, elle a une ardeur quasi racinaire évoquant le gingembre frais qui apporte une dimension acidulée à son onctuosité.

TOUR
DE MAIN 

Une huile-condiment par excellence capable de rehausser les saveurs d'un légume, d'un poisson, d'une volaille, d'un fromage de chèvre et même d'un fruit.

Les Callis vous conseille d'assaisonner une salade un brin originale avec l'huile H : mélangez simplement du chou rouge finement émincé, du kiwi coupé en dés et parsemez de sésame.

FRANCE, Vaucluse, 250 ml et 500 ml

DLUO : janvier 2019

A conserver à l'abri de la lumière et la chaleur



<https://www.lescallis.com>
alexandra@lescallis.com