



LES HUILES LES CALLIS

## OMED ARBEQUINA ESPAGNE - FRUITE VERT

*La cuvée novembre 2017 est arrivée !*

*Cette huile présente sur le site depuis le démarrage de notre sélection est un bonheur de saveurs ! Elle vient de la ville de Grenade en Andalousie où la famille Omed apporte le plus grand soin à l'élaboration de son huile d'olive vierge extra 100% Arbequine au fruité vert qui était intense, puis plus douce et qui retrouve cette année son intensité. Les fortes températures de la région ont transformé en dynamite les olives de cette variété reine en Espagne : l'arbequine.*

*Afin de protéger l'huile de la chaleur et de la lumière, c'est une bouteille raffinée de porcelaine blanche qui est choisie comme écrin de ce jus bombesque ! L'Omed Arbequine, c'est une explosion de saveurs qui secoue les papilles et détonne avec ses arômes de tomate verte, d'herbe coupée et des notes persistantes d'artichaut. Elle est bien équilibrée et demeure une de nos meilleures ventes depuis 3 ans par son jus racé ! On retrouve son caractère trempé sans amertume cependant.*

TOUR  
DE MAIN 

*Les callis vous conseille de la cuisiner avec une salade de tomates version Espagnole; les tomates de votre choix, un oignon rouge, du persil plat, une pincée de sel et un généreux filet d'huile d'olive arbequina.*

*Variété : 100% Arbequina Fruité : vert*

*250ml, 500ml, DLUO : Avril 2019*

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



<https://www.lescallis.com>  
[alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com)