



LES HUILES LES CALLIS

CASTELINES BASILIC/MENTHE

Cette huile française, originaire des Baux-de-Provence est fraîche et agréable ! Elle est produite aux portes de l'hiver, en novembre, en malaxant les olives du domaine Castelas avec des feuilles fraîches de basilic et de menthe. Cette huile, c'est tout un poème ! À déclamer entre amis autour de saveurs inédites à l'occasion d'un dîner ! Elle s'effeuille entre la discrète menthe et le puissant basilic pour rafraichir et étonner les papilles des convives. Au nez on ressent presque les picotements des arômes du basilic, en bouche on retrouve d'abord toute sa verdure, et ensuite la menthe qui se dévoile tout doucement et apporte de la fraîcheur.

TOUR
DE MAIN 

Elle dynamise une classique tomate-mozza, mais essayez la également avec des pâtes fraîches et elle fait frétiler les poissons. Je suis conquise par sa fraîcheur et son équilibre , 2 ans que nous la proposons avec beaucoup de succès !

*Quantité: 250ml - Huile aromatisée DLUO Juin 2020
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur*



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