



LES HUILES LES CALLIS

LA VALLONGUE « FRUITÉ NOIR » BIO

Le cru 2017 est flamboyant ...et j'ai sélectionné la version en bio ! Fermez les yeux, imaginez le doux bruissement du chant des cigales, la caresse délicate du soleil sur un paysage sauvage... Vous êtes à Eygalières, au coeur du domaine de La Vallongue où l'oliveraie de 50 hectares ne cesse de s'agrandir et produit une huile AOP Baux-de-Provence, la Vallongue fruité noir. Un joli bidon de 500 ml d'un très beau jus réalisé à partir de 4 variétés : Aglandau, Bouteillan, Grossanne, Salonenque et Verdale. Un pur condensé d'arômes de tapenade, choix de François-Xavier maître du moulin. Le moulin a concocté et restitué un jus "à l'ancienne" très réussi arôme tapenade et champignon. Il est facile à travailler sur des plats cuits, mais aussi en apéritif sur du bon pain de campagne croustillant, il révèle sa quintessence ! On lui décerne à nouveau une super note pour cette nouvelle cuvée.

TOUR
DE MAIN 

Nous vous proposons l'excellentissime recette de Lulu. Prenez des petites pommes de terre de l'Ile de Ré juste cuites à coeur ajoutez de la tapenade, de la ciboulette, des échalotes coupées finement et un filet d'huile d'olive fruité noir La Vallongue. ce plat se savoure tiède.

Bidon 500ml, fruité noir bio

DLUO 04/2019- A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur



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