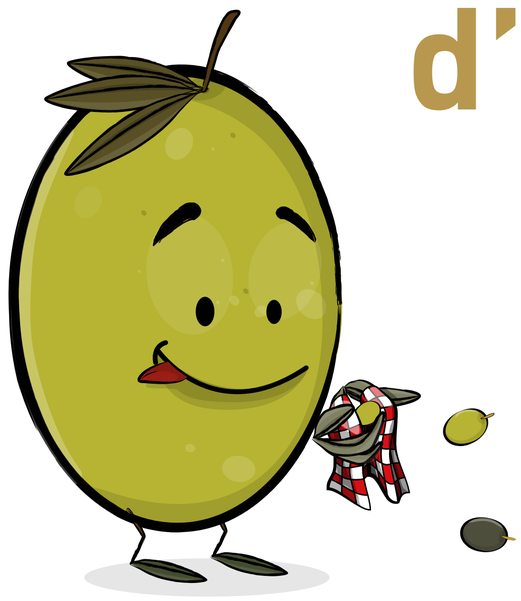
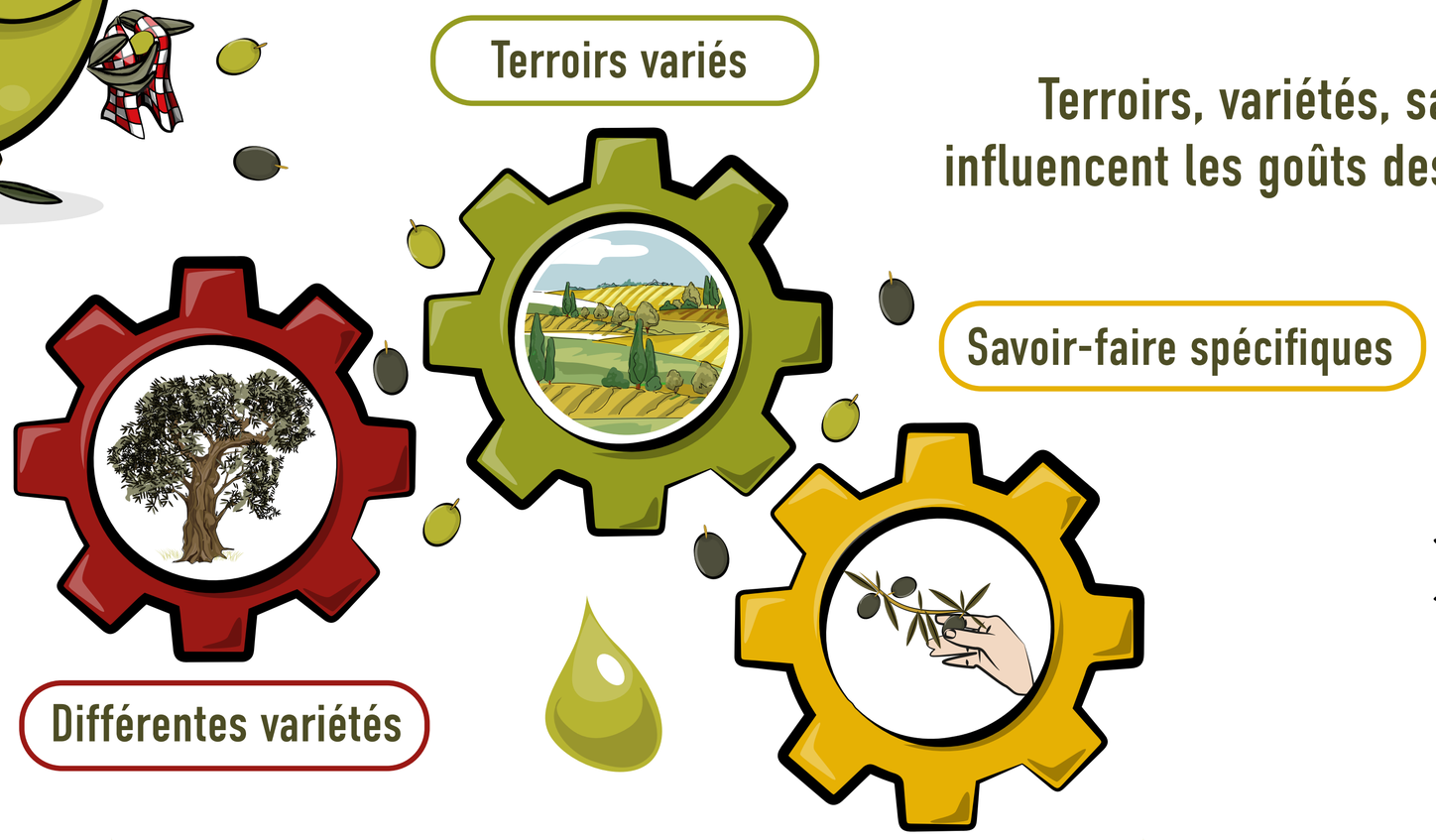
# les familles de goûts
# d'huile d'olive






**Terroirs, variétés, savoir-faire influencent les goûts des huiles d'olive**

## Douce

Olives récoltées en cours de maturité, triturées fraîches

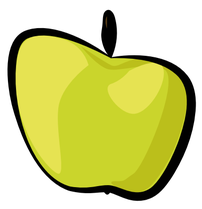
## Végétale

Olives récoltées à maturité, triturées fraîches

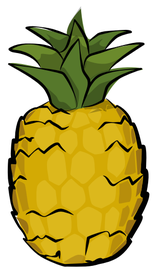
## Longue en bouche

Olives stockées, dans des conditions contrôlées, pendant 2 à 8 jours entre la récolte et l'extraction

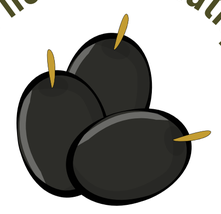
Principales notes aromatiques

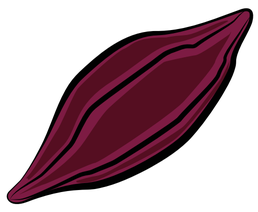


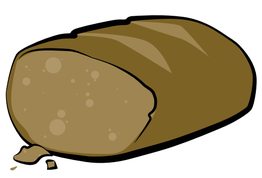
Principales notes aromatiques



Principales notes aromatiques







APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Looking for THE PERFECT FOOD
HUILE D'OLIVE EUROPÉENNE VIERGE EXTRA UNIQUE PAR SA QUALITÉ

FRANCE Olive

CAMPAGNE FINANCEE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE

ENJOY IT'S FROM EUROPE