



Bouteille Apothicaire - Arômatisée au Thym

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Caractéristiques techniques



Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra et de thym.
Huile d'olive extra vierge, extraite à froid 87.5% , thym 12.5%.



Conservation cuve inox, chapeau azote, chambre à température dirigée.



20cl



Technique de l'enfleurage

Agrumes et aromates frais ont été choisis avec soin pour donner le meilleur de leurs caractéristiques aromatiques à ces huiles vierge extra suivant le procédé ancestral de l'enfleurage. Inspirée de la parfumerie, cette méthode consiste à faire absorber à l'huile d'olive des molécules aromatiques de fruits ou de plantes fraîches, par décoction, afin d'obtenir une aromatisation naturelle, puissante et authentique. Les fruits sont ramassés en saison, au moment de la journée où ils développent le plus d'arômes. Cette préparation réinvente vos salades, relève subtilement vos viandes (agneau, poulet), vos poissons et crustacés, délivrant sa note de surprise et d'exotisme sans aucun ajout d'arômes artificiels. Une fois de plus, le Château d'Estoublon vous propose le meilleur de la Provence et de son savoir-faire.

Idées d'accompagnements

Soupe glacée d'abricot à l'huile d'olive au thym
Aiguillettes de canard rôties à la mangue et au thym
Gigot d'agneau confit à l'ail et au thym
Côte de boeuf marinée à l'huile d'olive au thym avant la braise
Tartelette de chèvre à la myrtille et à l'huile d'olive au thym
Tarte à l'abricot et aux amandes, sur une pâte sablée au thym