



Bouteille Apothicaire Arômatisée Piment d'Espelette

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Caractéristiques techniques



Préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra, de thym, de romarin et baies roses. Huile d'olive vierge extra 90.5%, romarin 6%, thym 2.5%, baies roses 1%.



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

Caviar d'aubergine à l'huile d'olive au piment d'Espelette
Magret de canard mariné au piment d'Espelette et aux baies roses
Poulet basquaise à l'huile d'olive au piment d'Espelette
Papillote de cabillaud au piment d'Espelette et à la coriandre
Tartines de brebis au piment d'Espelette et à la confiture de cerises noires
Mousse au chocolat épicée à l'huile d'olive au piment d'Espelette