

Toute une gamme d'huile d'olive



Préparation culinaire au Thym, Romarin, Sarriette et Basilic : Ces préparations, d'une grande finesse à base d'huile d'olive douce, sont aromatisées à cœur : ces différents aromates sont triturés avec les olives.

En 20cl uniaquement.

Nouveauté :

Huile d'olive BIO



Huile vierge extra appréciée pour ses côtés doux et délicat. Légère ardeur avec une amertume très discrète.

En 25cl et 50cl.



OLISOLI GOÛT SUBTIL

Huile vierge extra issue d'olives mûres, extraite d'olives fraîches.

Elle est généralement douce aux arômes de fruits (secs, mûrs) et de fleurs, accompagnés de notes végétales. Elle se marie à merveille avec les poissons, les légumes crus et cuits, les desserts.



OLISOLI GOÛT INTENSE

C'est une huile vierge extra de caractère. Les olives sont récoltées avant maturité. Elle présente une amertume légère à moyenne. Les notes gustatives sont végétales, herbacées. Elle s'accommode avec des féculents, des poissons gras, des viandes...

OLISOLI GOÛT A L'ANCIENNE

Elle se distingue des deux premières, car elle ne présente ni un caractère de fruit frais, ni d'arôme végétal.

C'est une huile vierge issue d'olives qui sont stockées et mûries pendant 4 à 8 jours, dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction. Elle délivre des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits. Elle est sans amertume. Elle s'accommode parfaitement avec les gibiers, les salades vertes, les crustacés...



Toutes les huiles OLISOLI sont disponibles en bouteille de 25cl et 75cl, en vrac (2l, 5l, 10l et 20l).

Tarifs : nous contacter au 04.68.31.00.63

Un équipement moderne ...



Le moulin à huile a été créé en 2008 sous le nom du « Moulin du Sou ».

La production du Moulin est issue exclusivement de fruits récoltés par les adhérents dans le Limouxin et le Razès. Les olives triées, sélectionnées par variété, sont triturées dès réception au moulin par procédés mécaniques pour une plus grande conservation des arômes. L'huile obtenue est simplement filtrée. C'est une huile de terroir, une huile d'excellence née de la passion des oléiculteurs.



... un pur jus de fruit.



Commande et Livraison :

Distillerie- Huilerie

Route de Carcassonne – RD 118

11300 LIMOUX

Tel : 04.68.31.00.63 Fax : 04.68.31.60.97



En vente dans nos magasins
GAMM VERT (Limoux, Quillan,
Couiza, Belvèze du Razès et
Mouthoumet)

Egalement référencé dans les
magasin GAMM VERT

Sud Ouest



Toute une
gamme
d'huile
d'olive

