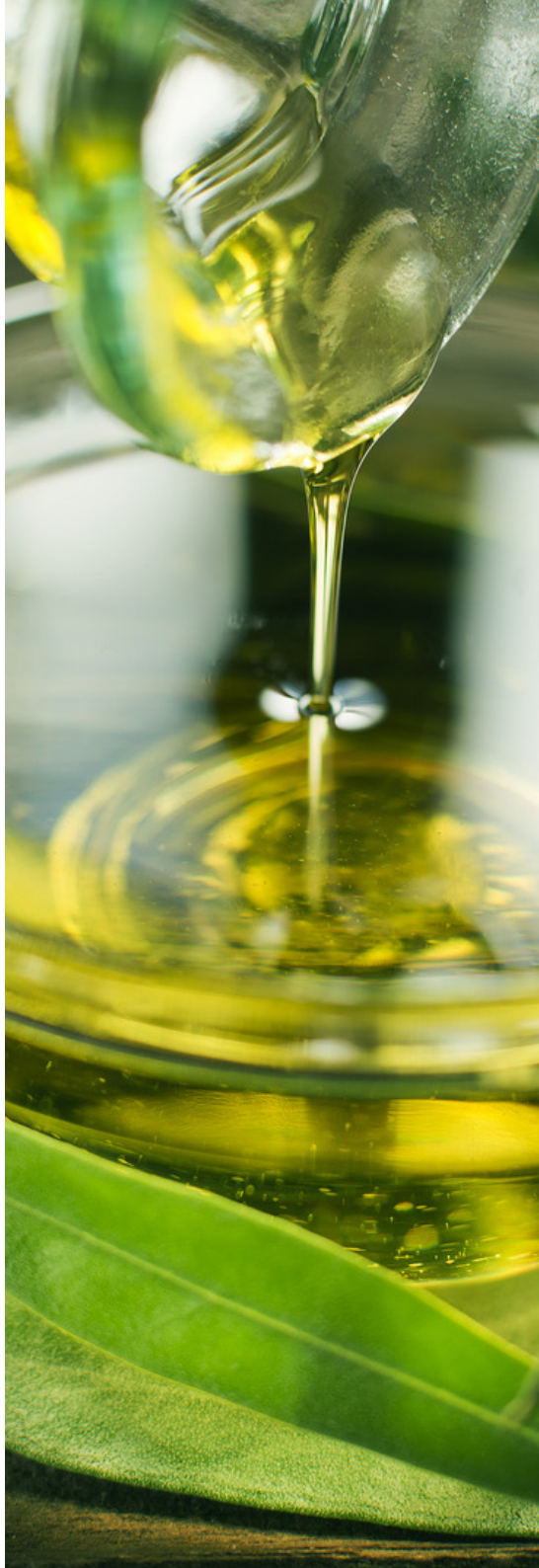




Producteur d'huiles d'exceptions depuis 30 ans

"C'est sur une exploitation qui compte environ 800 oliviers que je travaille et récolte mes olives. L'Oliveraie se trouve sur les flans du Mont Mavalon à une hauteur de 500 mètres d'altitude, en zone de montagne. Je pratique une lutte raisonnée avec un amendement 100% organique."

Olivier Girdano, producteur



Découvrez nos nouveautés

01 - Caractère



Produite à partir d'olives traditionnelles Koroneiki fraîchement récoltées à la main en tout début de saison, l'huile d'olive "01 Caractère" dévoile des arômes intenses et un final sur le poivre. Avec un taux d'acidité très faible, inférieur à 0,35%, elle se classe parmi les grands crus d'huiles d'olive. Idéale pour vos salades, légumes vapeurs et crudités.

02 - Equilibre

Entre fruité vert et fruité mûr, cette huile d'olive vierge extra est produite à partir d'olives traditionnelles Koroneiki récoltées à la main au milieu de la saison. "02 Equilibre" dévoile une incroyable richesse aromatique et une belle longueur en bouche. Avec un taux d'acidité très faible, inférieur à 0,35%, elle se classe parmi les grands crus d'huiles d'olive. Idéale pour vos pâtes fraîches, poissons grillés, fromages frais et marinades.



03 - Douceur



C'est seulement en toute fin de saison, à maturité, que les olives Koroneiki sont récoltées à la main pour produire cette huile d'olive vierge extra. Après une période de repos de deux mois minimum en cuve, "03 Douceur" se démarque par sa légèreté et sa finesse en bouche. Avec un taux d'acidité très faible, inférieur à 0,35%, elle se classe parmi les grands crus d'huiles d'olive. Idéale pour vos légumes cuits, purées maisons et poissons blancs.

04 - Bio

Produite à partir d'olives biologiques Koroneiki fraîchement récoltées à la main en tout début de saison, l'huile d'olive "Bio" dévoile des arômes intenses et un final sur le poivre. Avec un taux d'acidité très faible, inférieur à 0,35%, elle se classe parmi les grands crus d'huiles d'olive. Idéale pour vos salades, légumes vapeurs et crudités.



Nos Tarifs

	25cl	50cl	5L
Caractère	7.50 €	16.50 €	75 €
Equilibre	7.50 €	16.50 €	75 €
Douceur	7.50 €	16.50 €	75 €
Bio	9.50 €	18.90 €	90 €

Contactez-nous

168 Chemin de la Couluée 06580 La Bolle sur Loup

Téléphone : 04 39 23 60 48

Site web : www.avilla.com