



UN VOYAGE DE SAVEURS AROMATIQUES ET DOUCES ISSUES D'OLIVES MATUREES

Les terres du Luberon des oliviers de la Ferme Les Callis à Gordes ont généreusement apporté en octobre 2022 une récolte d'olives ramassées à la main sous un soleil généreux.

10% de la récolte a été mise en fermentation pendant quelques jours pour produire ce petit prodige de la nature : **seulement 190 bouteilles d'huiles d'olives mûrées aux arômes prononcés de tapenade, de chocolat...**

C'est une huile d'excellence avec ses arômes particuliers qui rappellent des souvenirs d'enfance. Une huile que l'on ne trouve qu'en France, un vrai savoir-faire dont on revendique l'originalité.

Elle n'a pas d'amertume, ne pique pas les papilles mais étonnera par sa facilité d'association avec les champignons, les fromages, les pommes de terre. Testez là avec du pain grillé type bruschetta. Et osez le sucré... dans les gâteaux au chocolat, c'est un régal.

Elle craint la lumière et la chaleur comme toutes les huiles. La consommer de préférence dans les 4 mois suivant ouverture pour garder ses arômes.

Une question ? alexandra@lescallis.com ou whatsapp
Tél. 06 03 06 03 58 / Instagram : alexandragauquelinroche