

HUILES D'OLIVE DE PROVENCE AUX COULEURS POP

Si l'huile d'olive est connue pour ses bienfaits antioxydants, elle développe désormais des vertus anti-morosité avec la toute nouvelle collection capsule, en édition limitée de Château Calissanne !

3 saveurs d'huile d'olive pour 9 couleurs, mettant en lumière la richesse de ses oliveraies
Une collection délicieusement joyeuse qui offre un regard pop à l'art de vivre provençal !



FRUITÉ VERT

FRUITÉ VERT INTENSE

OLIVES MATURÉES

LAISSEZ ENTRER LE SOLEIL

Réputé pour ses vins, Château Calissanne est également un domaine familial oléicole de 75 ha régulièrement récompensé dans les concours nationaux et internationaux pour ses huiles AOP Aix-en-Provence et AOP Provence.

Cette collection bénéficie de la qualité et du savoir-faire de ce domaine oléiculteur récoltant, dont les oliveraies sont toutes certifiées HVE 3.



La collection est composée de 3 saveurs déclinées en 9 couleurs vibrantes, disponibles en bidon de 50 cl. Un véritable arc-en-ciel de parfums et de couleurs !

FRUITÉ VERT

Château Calissanne veille à l'équilibre de ses huiles en mélangeant les variétés pour obtenir une fruité vert d'une belle intensité et sans excès d'ardence. Compo-sée d'olives vertes Aglandau (40%) et Salonenque (60%), cette huile se distingue par ses notes d'herbe coupée et de foin. La bouche est végétale et chlorophyllienne.

Accords avec : *Salade mixte, tomate-mozza-basilic, légumes, pâtes et viandes*



FRUITÉ VERT INTENSE

Légèrement plus mentholée que la fruité vert, cette huile est issue d'un assemblage sélectif d'Aglandau (40%), de Salonenque (40%) et de Picholine (20%) et produite sur une oliveraie d'arbres anciens. Elle se caractérise par des notes d'herbes fraîches et une belle vivacité.

Accords avec : *Légumes à la plancha ou au four et poissons grillés*

OLIVES MATURÉES

Contrairement au fruité vert dont les olives sont ramassées vertes et pressées dans les 24h après la cueillette, l'huile maturée provient d'olives récoltées à maturité et stockées 3 à 4 jours à l'abri de la lumière pour atténuer l'ardence naturelle du fruit. Cette huile développe des notes douces de truffe, de tapenade ou de cacao. Elle est composée de Salonenque (70%) et Aglandau (30%).

Accords avec : *Pommes de terre nouvelles, pâtes à pain (focaccia, fougasse, pompe à huile...), burrata, pâtes pour gâteaux, mousse au chocolat*



S'INSPIRER, OFFRIR OU COLLECTIONNER

Choix des saveurs et des couleurs ; les huiles de la collection Capsule sont disponibles à l'unité ou en coffret personnalisable de 3, 6 ou 9 bidons, pour un large éventail de combinaisons.

UNE BELLE IDÉE DE

- Décoration « bonnes ondes » pour illuminer la table
- Cadeau pour gourmets esthètes
- Collection pour les inconditionnels de l'huile d'olive

TARIFS

19,50 € TTC les 50 cl

Coffret 3 bidons : 58,00€ TTC

Coffret 6 bidons : 115,00€ TTC

Coffret 9 bidons : 170,00€ TTC

Disponibles en épicerie fines, dans les boutiques Château Calissanne (Lançon-Provence, Berlin, Raulhac) ou sur

calissanneboutique.fr

CHÂTEAU CALISSANNE

13680 Lançon-Provence

Tel +33 (0)4 90 42 50 23

chateau-calissanne.fr

