



OLIJFOLIE AOP Nyons Domaine Chaume-Arnaud 50 cl.

Domaine Chaume-Arnaud ligt in de Drôme Provençale, op de grens tussen de Provence en de Alpen. Hun biologische olijfolie is een zachte, aromatische extra vierge olie met het AOP Nyons-keurmerk. Ze wordt gemaakt van de zwarte Tanche-olijf, een typische variëteit uit de regio. De olijven worden met de hand geplukt tussen half november en eind december en koud geperst, zonder enige chemische behandeling. De olijfbomen groeien op zonnrijke hellingen in het natuurgebied van de Baronnies Provençales. Chaume-Arnaud's olijfolie is mild en fruitig van smaak met een lichte nootachtige toets en frisse aroma's van gemaaid gras. Lekker bij groenten en vis. Gebruik de olie liefst koud of aan het eind van de bereiding, om de fijne aroma's te behouden.

Artikelnummer:	1258B
Regio:	Côtes-du-Rhône

www.magnuswijnen.be

HUILE D'OLIVE AOP Nyons 50 cl. Domaine Chaume- Arnaud

Le Domaine Chaume-Arnaud est situé dans la Drôme Provençale, à la frontière entre la Provence et les Alpes. Leur huile d'olive biologique est une huile extra vierge douce et aromatique, bénéficiant de l'AOP Nyons. Elle est élaborée à partir de l'olive noire Tanche, une variété typique de la région. Les olives sont récoltées à la main entre la mi-novembre et la fin décembre, puis pressées à froid, sans aucun traitement chimique. Les oliviers poussent sur des coteaux ensoleillés au cœur du parc naturel des Baronnies Provençales. L'huile d'olive de Chaume-Arnaud est douce et fruitée, avec une légère note de noisette et des arômes frais d'herbe coupée. Délicieuse avec des légumes ou du poisson. Il est préférable de l'utiliser à froid ou en fin de cuisson afin de préserver ses arômes délicats.

N°:	1258B
Région:	Côtes-du-Rhône

www.magnuswijnen.be