



Huile Biologique Porca de Murça

[Read More](#)

SKU:

Price: 19,00€ TTC

Stock: outofstock

Categories: [Epicerie Fine](#), [Huiles](#)

Product Description

Huile d'Olives biologique Porca de Murça du Portugal. Variétés Madural, Cobrancosa, Cordovil et Verdeal. Cette huile se révèle fruitée, légèrement verte avec des notes d'olives mûres. L'amertume est très légère et le piquant apporté par les polyphénols est modéré. Originaire de la région du Douro.



Huile D'olives extra vierge Borba 75 cl x12

[Read More](#)

SKU:

Price: 84,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Epicerie Fine](#), [Huiles](#)

Product Description

Huile d'Olives extra vierge première pression à froid. Cette huile est issue d'une mono variété très appréciée des gastronomes : la Galega. Elle se caractérise par une très grande douceur en bouche, accompagnée d'une légère amertume. Sa grande richesse en polyphénols lui confère un caractère légèrement piquant qui disparaît à la cuisson. Elle convient tout particulièrement aux salades, à la morue, aux poissons grillés... Bouteille en verre de 75cl par carton de 12 unités. Prix promotionnel jusqu'à épuisement des stocks. 7 € la bouteille au lieu de 9€.



Huile D'olives extra vierge Borba 75 cl

[Read More](#)

SKU:

Price: 9,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Epicerie Fine](#), [Huiles](#)

Product Description

Huile d'Olives extra vierge première pression à froid. Cette huile est issue d'une mono variété très appréciée des gastronomes : la Galega. Elle se caractérise par une très grande douceur en bouche, accompagnée d'une légère amertume. Sa grande richesse en polyphénols lui confère un caractère légèrement piquant qui disparaît à la cuisson. Elle convient tout particulièrement aux salades, à la morue, aux poissons grillés... Bouteille en verre de 75cl.

Huile d'Olives extra vierge Borba Alentejo

[Read More](#)

SKU:

Price: 14,00€ TTC

Stock: outofstock

Categories: [Huiles](#)



Product Description

Nouveauté été 2021 ! Cette huile est issue d'une seule et même Olive, bien connue de nos clients, la Galega. C'est une olive de petite taille, issue d'arbres le plus souvent centenaires. Très douce en bouche, cette huile est particulièrement riche en polyphénols, ce qui lui confère un côté piquant en arrière bouche. Nous vous la proposons désormais en vrac et bidons de 3 litres, et prochainement en bouteilles verre de 75 cl. Prix indiqué au litre.



Huile d'olives Azulejos Alentejo 500ml

[Read More](#)

SKU:

Price: 9,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Epicerie Fine](#), [Huiles](#)

Product Description

Huile d'olives extra vierge, première pression à froid. Cette huile est particulièrement fruitée et puissante, elle convient parfaitement à une utilisation destinée à relever vos plats. Sur les salades, les ratatouilles elle fait des merveilles. A éviter sur les poissons trop délicats dont le goût risquerait d'être éclipsé !



Huile Azulejos Alentejo Vrac

[Read More](#)

SKU: ugs10001-2

Price: 16,00€ TTC

Stock: outofstock

Categories: [Epicerie Fine](#), [Huiles](#)

Product Description

Huile vendue en vrac, tarification à la quantité réelle du contenant.



Huile Algarvia 50cl

[Read More](#)

SKU:

Price: 13,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Epicerie Fine](#), [Huiles](#)

Product Description

Huile issue de la culture vivrière de l'Algarve, composée de maçanilha algarvia et de galega. Une huile douce et discrète pour cuisiner et se faire plaisir !



Huile d'olives vierge extra 75cl

[Read More](#)

SKU: usg10002

Price: 19,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Huiles](#)

Product Description

Issue de 2 variétés d'Olives, notre huile est le fruit de nombreuses années d'efforts pour la conservation des traditions dans le Sud du Portugal, en Algarve. L'olive Galéga petite et très goûteuse et l'olive Maçanilha Algarvia plus généreuse et d'une saveur plus douce sont cueillies par un groupement de petits producteurs et pressées dans un moulin indépendant dans la région de production.



Sur le terrain, les olives sont issues pour la plupart de petits terrains de 40/50 arbres, nos oliviers sont rustiques et ne nécessitent aucun produit ni traitement chimique, mais un maintien propre du sol et une taille experte dont le secret est transmis par les aînés. La récolte des olives est effectuée à la main, afin de ne pas abîmer les fruits. Des restaurateurs reconnus utilisent cette huile quotidiennement, et tous les clients qui la goûtent reconnaissent immédiatement sa grande douceur, la richesse des arômes et son côté fruité unique.

Conditionnée en bidon métal de 75 CL, vous pouvez la conserver jusqu'à deux années en conservant toutes ses qualités nutritionnelles, en veillant à la protéger de la lumière et de l'air, qui peuvent altérer son goût et ses propriétés.



Huile d'olives Galega Vrac

[Read More](#)

SKU: usgv001

Price: 20,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Huiles](#)

Product Description

Issue de 2 variétés d'Olives, notre huile est le fruit de nombreuses années d'efforts pour la conservation des traditions dans le Sud du Portugal, en Algarve. L'olive Galéga petite et très goûteuse et l'olive Maçanilha Algarvia plus généreuse et d'une saveur plus douce sont cueillies par un groupement de petits producteurs et pressées dans un moulin indépendant dans la région de production.



Sur le terrain, les olives sont issues pour la plupart de petits terrains de 40/50 arbres, nos oliviers sont rustiques et ne nécessitent aucun produit ni traitement chimique, mais un maintien propre du sol et une taille experte dont le secret est transmis par les aînés. La récolte des olives est effectuée à la main, afin de ne pas abîmer les fruits. Des restaurateurs reconnus utilisent cette huile quotidiennement, et tous les clients qui la goûtent reconnaissent immédiatement sa grande douceur, la richesse des arômes et son côté fruité unique.

Nous vous offrons un prix avantageux pour remplir vos conteneurs directement à la boutique, sans limite de volume !

Prix indiqué au litre et calculé au volume réel rempli sur place.