

GRAND CRU MASIA EL ALTET

RÉGION

IBI (Alicante)

GAMME

COUPAGE (PICUAL,
ARBEQUINA, BLANQUETA,
GENOVESA, ALFAFARENCA)

LABEL

**WORLD'S BEST OLIVE OILS:
FIRTS PRIZE**



REF. 10001

ILS NOUS EN PARLENT: une huile équilibrée à forte personnalité

« Perception gustative: dense et douce, avec des nuances définies d'artichaut, amandes vertes, café, tomate verte, kiwi, fleurs blanches et banane verte ; élégante et équilibrée, avec un point légèrement piquant, et un arrière-goût très persistant. »

UN « BLEND » MÉDITERRANÉEN

L'huile « Masia El Altet » est obtenue grâce aux olives récoltées dans l'oliveraie du mas qui porte le même nom, située dans la municipalité d'Alcoy en pleine montagne d'Alicante à une altitude d'entre 780 et 830 mètres. **La récolte se fait immédiatement lorsque l'olive est à son niveau de maturité dit «Pre Envero »**, c'est-à-dire lorsque cinquante pour cent environ vont du vert jaunâtre au violacé rougeâtre avec peu de fruits noirs. C'est à ce moment là que le jus de l'olive offre les meilleures qualités organoleptiques.

DISTINCTION (LISTE NON EXHAUSTIVE)

* L'huile d'olive préférée de Joël Robuchon.- source J. Robuchon

- ❖ Best of class and Gold Medal, Olive Oil Comp, N. Y. 2013
- ❖ 1^{er} prix, Int. Olive Oil Comp, China 2013
- ❖ Médaille d'Or, The Olive Oil, Japon 2013
- ❖ Grand Perwstige Gold, Terra Olivo, Israel 2013
- ❖ Gran Menzione, L'Orciolo d'Oro, Italie 2013
- ❖ Premier prix, Int. Olive Oil Agency, Italie 2012
- ❖ 3 étoiles d'or, Taste & Quality Institute, Belgique 2012
- ❖ Grand Prewstige Gold, Terra Olivo, Israel 2012



TYPE	FRUITÉ VERT
GOÛT	ARTICHAUD, CAFÉ, KIWI
ROBE	VERT INTENSE
ACIDITÉ	0,09°
FRUITÉ	7/10
AMERTUME	4/10
ARDENCE	6/10