

Moulin de GASSAC



HUILE D'OLIVE

Vierge Extra

Élaborée en partenariat avec le Moulin du Mas Palat à Gignac, cette huile d'olive vierge extra, extraite à froid, est issue de la Verdale, variété de la Vallée de l'Hérault. Les oliviers sont situés sur les communes de Gignac et Aniane.

Délicatement parfumée, elle donne une huile douce et fine, aux arômes de fruits secs avec quelques notes végétales.

Une huile idéale pour vos salades, plats méditerranéens, tajines, poissons grillés, aïoli,...

VARIÉTÉS

100% Verdale de l'Hérault

ZONE DE PLANTATION

Vallée de l'Hérault - Sur les communes de Gignac et d'Aniane

TECHNIQUE D'EXTRACTION

Vierge Extra extraite à froid

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100ML :

ENERGIE (KJ)	3389
ENERGIE (KCAL)	823
MATIERES GRASSES (G)	91,5
DONT ACIDES GRAS SATURES (G)	12,6
GLUCIDES (G) / DONT SUCRES (G)	0 / 0
PROTEINES (G)	0
SEL (G)	0
VITAMINE E	22,9mg



Moulin de GASSAC



OLIVE OIL

Extra Virgin

Developed in partnership with the Moulin du Mas Palat in Gignac, this extra virgin olive oil, extracted cold, comes from Verdale variety of the Hérault Valley. The olive trees are located in Gignac and Aniane.

Delicately scented, it gives a soft and fine oil, with aromas of dried fruits with some vegetal notes.

An ideal oil for your salads, Mediterranean dishes, tagines, grilled fish, aïoli,...

VARIETY

100% Verdale de l'Hérault

GROWING AREA

Hérault Valley - located in Gignac and Aniane

EXTRACTION TECHNIC

Extra Virgin, cold extraction

NUTRITIONAL VALUES PER 10CL:

ENERGY (KJ)	3389
ENERGY (KCAL)	823
FAT (G)	91,5
INCLUDING SATURATED FATTY ACIDS (G)	12,6
CARBOHYDRATES (G) INCLUDING SUGAR (G)	0 / 0
PROTEINS (G)	0
SALT (G)	0
VITAMINE E	22,9mg

