



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE
depuis 2001



PROVINCIAE

Huile d'olive de France

Issue exclusivement d'olives produites et triturées en France, elle est caractérisée par ses arômes d'herbe fraîche, de noisette et de fruits secs avec une ardeur présente mais sans excès.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE
depuis 2001

PROVINCIAE

Huile d'olive de France

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Zone de production

Bouches-du-Rhône, Gard.

Variétés

Assemblage à base des variétés : Aglandau, Salonenque, Picholine.

Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente.

Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	RONDE 50 CL
CONSOUMATEUR - BOUTEILLE -	Hauteur Diamètre Poids pleine GENCOD	27 cm 6 cm 0,840 kg 3 760084 810014
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	6 bouteilles 5,25 kg 20,10 cm 13,50 cm 27,50 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	116 cartons 609 kg 120 cm 80 cm 110 cm



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE
depuis 2001



PROVINCIAE

Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence A.O.C.

Une huile douce et élégante, avec de délicates tonalités de fruits frais et d'arômes de verdure.

Huile d'olive d'Aix-en-Provence A.O.C.

Dominée par les arômes d'artichaut cru, de pomme, d'amande et d'herbe fraîche, cette huile développe une ardeur subtile.

Huile d'olive de Haute-Provence A.O.C.

Un fruité intense caractérise cette huile, où s'expriment des arômes délicats d'artichaut, de banane, de poire, d'abricot et d'amande sèche.

Huile d'olive de Nyons A.O.C.

Très onctueuse, finement fruitée, cette huile se reconnaît à ses arômes de pomme verte (granny-smith) et de fruits secs (amandes et/ou noisettes).
L'ardeur et l'amertume en sont absentes.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE
depuis 2001

PROVINCIAE

1. Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence A.O.C.
2. Huile d'olive d'Aix-en-Provence A.O.C.
3. Huile d'olive de Haute-Provence A.O.C.
4. Huile d'olive de Nyons A.O.C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Zone de production

1. Communes de l'A.O.C. Vallée des Baux-de-Provence.
2. Communes de l'A.O.C. Aix-en-Provence.
3. Communes de l'A.O.C. Haute-Provence.
4. Communes de l'A.O.C. de Nyons.

Variétés

1. Grossane, Salonenque, Béruguette et Verdale des Bouches-du-Rhône. Le verger est complété par une variété secondaire : la Picholine. Les olives sont ramassées durant les mois de novembre et décembre.
2. L'Aglandau (50%) et la Salonenque (35%) dominant, complétées par quelques autres variétés (15% de Picholine, Bouteillan, Grossane...). Les olives sont récoltées de la mi-novembre à la mi-décembre.
3. L'Aglandau est cueillie à maturité tournante, autour de la Sainte-Catherine (25 novembre).
4. La Tanche est cueillie à complète maturité (noire) dès les premières gelées, en décembre et janvier.

Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente.

Type et contenance de bouteille

UNITÉ CONSOMMATEUR - BOUTEILLE -	Type de bouteille Contenance	RONDE 50 CL
	Hauteur Diamètre Poids pleine GENCOD	27 cm 6 cm 0,840 kg consulter notre tarif
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	6 bouteilles 5,25 kg 20,10 cm 13,50 cm 27,50 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	116 cartons 609 kg 120 cm 80 cm 110 cm