

# 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

