

## L'huile d'olive Lucques maturées à l'ancienne à la Truffe d'hiver (20cl)



Sans arômes artificiels!

Note : Pas noté

**Prix:**

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC : 19,00 €

Prix de vente remisé :

Prix : 16,15 €

Remise : 2,85 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

La variété d'olive Lucques apporte de la douceur de la fraîcheur à vos plats. En faisant fermenter les olives avant d'extraire ensuite l'huile, les arômes qui se développent sont plus confits et font penser à la tapenade.

Nous avons ensuite ajouté de la truffe d'hiver (appelée melanosporum) à l'huile et l'avons laissée macérer quelques jours seulement.

Le résultat est très fin, les saveurs de truffe se mélangent parfaitement à celles de l'huile.

Utilisez cette huile parfumée sur des tomates du jardin ou sur un poisson blanc pour conserver son goût unique!