

La Fruité Noir (25 cl)



Lucques maturées à l'ancienne

Note : Pas noté

Prix:
modificateur de prix des variantes :

Prix TTC : 14,00 €

Prix de vente remisé :

Prix : 14,00 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

La Fruité Noir est une huile de caractère, assemblée par très peu de producteur en France. On l'obtient en laissant les olives fermenter dans un grand bac fermé hermétiquement en plein soleil. Après presque un mois, on retrouve les olives flettries, et deux fois plus grosses. C'est

ensuite qu'on les presse pour en extraire l'huile aux arômes inattendus de truffes, et d'olives noires.
Le spray, réutilisable, apporte un côté ludique, pour une utilisation propre et pratique.

Le conseil de Cyril : utilisez cette huile sur une viande de caractère comme l'agneau, ou bien dans une salade gerçoise avec gésiers et foies de volailles. Elle présentera beaucoup de finesse si vous l'accordez avec des plats à base de truffes.