

Contact : info@fme.asso.fr



Huiles d'olive de France et certification AOC

Nom du produit	Description	Typicité	Conditionnement, poids PCB et minimum de commande	DLUO	Stockage et conditions de transport
Moulin Dozol Autrand	Huile d'olive de Nyons AOC	Couleur vert dorée, huile douce et finement fruitée. Onctueuse, arômes de noisette, d'amande et de pomme dominant.	Bouteille verre 50cl 12/carton. Poids/carton 10kg Minimum 60 bouteilles avec panachage possible.	12 mois	température ambiante. A l'abri de la lumière et de la chaleur.
Moulin des Pénitents	Huile d'olive de Haute Provence AOC	Huile fruitée intense, arômes délicats d'artichaut, de banane, de poire, d'abricot et d'amande sèche.	Bouteille verre 50cl 12/carton. Poids/carton 10kg Minimum 60 bouteilles avec panachage possible.	12 mois	température ambiante. A l'abri de la lumière et de la chaleur.
Coopérative Oléicole de Mouriès	Huile d'olive de la vallée des Baux de Provence AOC	Huile douce et élégante, fruits frais et arômes de verdure.	Bouteille verre 50cl 12/carton. Poids/carton 10kg Minimum 60 bouteilles avec panachage possible.	12 mois	température ambiante. A l'abri de la lumière et de la chaleur.
Moulin de la Brague	Huile d'olive de Nice AOC	Fruitée aux arômes herbacés d'artichaut cru et amande fraîche.	Bouteille verre 50cl 12/carton. Poids/carton 10kg Minimum 60 bouteilles avec panachage possible.	12 mois	température ambiante. A l'abri de la lumière et de la chaleur.