

Guide de dégustation



	Aglandau	Bouteillan	Cailletier	Cul Blanc	Malaricoise	Négrette	Picholine	Gounelloise
Indice de peroxyde (< 20) *	13.0	14.6	11.5	9.9	8.1	9.9	12.7	12.25
Acide oléique (< 0.80 g) *	0.24	0.23	0.20	0.25	0.20	0.20	0.21	0.22
Arômes	Fruité mûr aux arômes d'artichaut poivrade cuit et de foin coupé	Fruité mûr aux arômes d'artichaut cru et d'herbes fraîchement coupées	Goût d'amande et d'artichaut mêlés. Goût poivré qui disparaît lorsqu'on avale	Fruité mûr aux arômes d'artichaut poivrade cuit et de foin coupé	Fruité mûr aux arômes d'amande et d'artichaut avec des notes beurrées	Fruité mûr aux arômes de noisette et d'amande	Fruité mûr aux arômes de foin séché	Fruité mûr aux arômes d'artichaut, de noisette et d'amande
Aspects gustatifs	Ardence moyenne et belle amertume	Ardence présente et belle amertume	Pas d'amertume ni d'ardence	Ardence moyenne et belle amertume	Pas d'amertume ni d'ardence	Amertume légère et du piquant	Amertume et Ardence	Amertume, ardece et piquant présent
Utilisations recommandées (exemples)	Salades, fromage de chèvre, viande	Salades, pâtes, poissons	Poissons, salade de tomates	Salades, fromage de chèvre, viande	Salades, tomates, viande	Salades, pâtes, tomates, pommes de terres écrasées	Salades, pâtes, tomates	Salades, pâtes, tomates, poissons

Une huile d'olive vierge est dite «extra» lorsque son acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0.8 g pour 100g, et dont l'indice de peroxyde est ≤ 20. Les résultats ci-dessus attestent de la qualité exceptionnelle de l'huile d'olive vierge extra du Domaine de Malaric.

Un indice de peroxyde bas indique que l'huile a été extraite rapidement après la récolte et qu'elle a été stockée dans de bonnes conditions. Il permet également de penser que l'huile ne s'oxydera pas prématurément et se conservera bien au cours du temps.

Les compositions

Coffret 1	Cailletier	Cul Blanc	Gounelloise
Coffret 2	Cailletier	Gounelloise	Malaricoise
Coffret 3	Cul Blanc	Gounelloise	Malaricoise
Coffret 4	Cailletier	Cul Blanc	Malaricoise

D'autres coffrets sont en préparation.

Vos commandes : <https://www.ishopmyself.com/>

Livraison en point relais ou à domicile



ishopmyself.com



av. Henri Lepage 30

B - 1300 WAVRE

Phone: +32 (0)474 65 99 73

Mail: info@ishopmyself.com

Website: [ishopmyself.com](https://www.ishopmyself.com)

T.V.A.: BE 0749.576.606

Le Domaine de Malaric est une propriété située à Uzès (Gard) comprenant 20 hectares et différentes bâtisses dont certaines datent du 17ème siècle. **3'500 arbres** ont été plantés selon les méthodes traditionnelles.

Nous avons 8 variétés différentes d'oliviers.

Bouteillan, Cailletier, Gounelloise, Cui Blanc, Picholine, Nègrete, Malaricoise, Aglandau.

Leur floraison a lieu au mois de mai et les **fruits** peuvent être **récoltés à partir du mois d'octobre**. Nous préférons cueillir les olives lorsqu'elles sont **noires et parfaitement mûres** ; leur goût est alors plus doux et on decèle des parfums de fleurs, de fruits et de légumes tels que l'artichaut, l'amande, le foin coupé.

Nos **méthodes** utilisées sont **traditionnelles** et les traitements limités afin de **préserver l'environnement et la qualité de notre produit**. Les olives récoltées sont pressées quotidiennement dans un moulin et stockées immédiatement à **17 degrés dans des cuves inox**.

Notre huile est classée dans la catégorie vierge extra ; elle ne fait l'objet d'**aucun mélange** et a un degré d'**acidité faible** (entre 0.12 et 0.25) car **seuls les fruits sains sont récoltés** ce qui vous permettra de déguster une huile d'une qualité exceptionnelle.

