



**Tarif huile : 13€ à l'unité.
10€ par carton de 6
Plus de 75 cartons: 8€75/L**

Une saveur douce et fruitée

Sa caractéristique essentielle est une saveur fruitée intense, un arôme distinctif.

Il y a beaucoup de facteurs qui influent sur la qualité et le goût de l'huile d'olive : les différentes variétés d'oliviers, les différentes compositions de sol sur lequel les oliviers sont cultivés. Même les culture aux alentours des plantations influent sur la qualité et la saveur des olives. En outre, le climat de la région de culture et les précipitations pendant la maturation des olives ont un impact majeur. Et bien-sûr nous ne devons pas oublier que la qualité est fortement influencée par les méthodes de traitement.

Notre tâche est de trouver où l'huile d'olive de bonne qualité est produite, ce qui varie chaque année sur la base des critères décrits.

Huile d'Olive Bio Zaytoun 1L

Cette huile d'olive Vierge Extra de Tunisie de marque **Méditerroir** est obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Volume net : 1 litre. Issue de l'agriculture biologique.



Méditerroir

Méditerroir est un producteur d'Huile d'Olive traditionnel de Tunisie.

Cette petite entreprise familiale perpétue le savoir-faire rural des agriculteurs tunisiens qui travaillent avec la nature, sans apport de traitement chimiques.

Cette famille perpétue un mode de culture respectueux des oliviers et des sols, de génération en génération, bien avant la mode du bio.



Les olives sont cueillies à la main et pressées le jour même à 26°C ce qui en fait un produit d'exception.

