

CarinaE Huile d'olive

Carinae (latín : de la carène) : Carina est probablement la constellation la plus belle du ciel austral. Située dans la voie lactée, elle contient une multitude d'étoiles et autres nombreuses beautés. Carina accompagne notre vignoble chaque nuit pendant les vendanges.

Origine des olives : Finca Carinae de Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza

Oliviers : arbre de 85 ans Culture traditionnelle, irrigation par inondation.

Type : Huile d'olive vierge extra. Obtenue par centrifugation, après trituration à froid des olives.

Variété : Arauco (appelée aussi criolla).

Quantité produite : 500 litres. Quantités par portion de 13ml (une cuillère à soupe) :

Valeur énergétique	117kcal = 491 kJ
Hydrates de carbone	0g
Protéines	0g
Graisses totales	13g
Graisses saturées	2,2g
Graisses transaturées	0g
Fibre alimentaire	0g
Sodium	0g
Acidité	0,18%

Commentaires :

Cette huile a été élaborée avec les olives de notre propriété de Cruz de Piedra. L'extraction s'est effectuée à basse température, par une méthode de centrifugation continue et donc exclusivement mécanique. Elle possède une forte personnalité, très charpentée aux saveurs épicées et fruitées. Idéale pour assaisonner des plats aux goûts intenses.

