



AOP



# HUILE D'OLIVE HAUTE PROVENCE

Entre Alpes et Provence, l'huile d'olive Haute-Provence AOP naît dans un terroir singulier où l'olivier s'épanouit entre plateaux d'altitude, collines et terrasses baignés de lumière.

Ce paysage donne naissance à des huiles d'olive au profil végétal intense, marquées par des arômes **d'herbe fraîche, d'artichaut cru, d'amande fraîche et de pomme verte**. Elles se distinguent par leur caractère affirmé avec une **amertume nette et une ardeur poivrée**, signature des huiles riches en polyphénols.



## NOTRE SIGNATURE, L'OLIVE AGLANDAU VÉGÉTALE – STRUCTURÉ – ARDENCE - AMERTUME

L'identité de l'**AOP Haute-Provence** repose sur une variété endémique de la Haute Provence : l'**Aglandau**, qui compose au minimum 80 % des huiles produites.

Cette forte dominance variétale donne à notre AOP une signature gustative unique et immédiatement reconnaissable.

Au nez comme en bouche, l'huile d'olive AOP Haute-Provence dévoile une expression végétale élégante : **herbe fraîchement coupée, artichaut cru, pomme verte, amande fraîche**

Elle se distingue par une structure équilibrée, une amertume élégante et une ardeur progressive qui apporte tension et longueur.

Cette vivacité aromatique en fait un condiment particulièrement intéressant pour les cuisines contemporaines.



## Une huile structurée et riche en polyphénols

Les conditions climatiques de Haute-Provence et la forte proportion d'Aglandau confèrent aux huiles de l'appellation une teneur naturellement élevée en polyphénols. Ces composés participent à la structure de l'huile, à sa fraîcheur végétale et à sa belle persistance aromatique.

## Une huile de qualité et du terroir

Produite par 150 oléiculteurs et 9 mouliniers engagés dans la valorisation de leur territoire, consommer de l'huile d'olive Haute Provence AOP est un acte engagé de soutien aux producteurs ayant choisis une culture traditionnelle et raisonnée. L'huile produite dans leurs vergers reflète la qualité de ce mode de culture à travers son haut taux en polyphénol.



# Huile d'olive de HAUTE PROVENCE

## Un véritable outil culinaire

Grâce à sa force et sa fraîcheur, l'huile d'olive AOP Haute-Provence agit comme un révélateur de goût.

En cuisine, elle :

- révèle les produits bruts
- souligne l'iode des produits de la mer
- intensifie les arômes végétaux
- apporte du relief aux produits grillés et de la longueur aux plats
- équilibre les textures riches
- accompagne les viandes fortes

