

OPERATION SPECIALE

Avril 2020

#RESTEZCHEZVOUS



HUILES & OLIVES

Fine de Garrigue
Famille Purseigle

HUILES, OLIVES ET TAPENADES D'OCCITANIE A VOTRE PORTE !

Frais de port offerts à partir de 150 euros d'achat

Produit	Variété / détail	P.U TTC	Quantité	Montant €
Huile d'Olive Bidon 50 cl	Bouteillan	14 €		
	Olivière	14 €		
	Aglandau	14 €		
	Picholine	14 €		
	La Pitchoune	14 €		
	L'Oustal	15 €		
Huile d'Olive Bidon 75 cl	Bouteillan	18 €		
	Olivière	18 €		
	Aglandau	18 €		
	Picholine	18 €		
	La Pitchoune	18 €		
	L'Oustal	19 €		
Huile d'Olive Bag in box 2L	Olivière	42 €		
	La Pitchoune	42 €		
Huile d'Olive Coffret cadeau 3 bouteilles 25 cl	Précisez les 3 variétés choisies :	26 € (sans L'Oustal)		
		ou 27 € (avec L'Oustal)		
Olives – 160g net	Lucques AOC pasteurisées	5,50 €		
Tapenade 90g net	Olives vertes	4,50 €		
Pulpe d'olives 90g net	Ail Basilic	4,50 €		
	Tomate			
Total TTC (Frais de port nous contacter)				

Lieu de livraison :
 Nom :
 Adresse postale :
 E-mail (pour la confirmation de la commande) :
 Téléphone (pour convenir des dates et heures de livraison) :

A retourner par mail à findegarrigue@orange.fr ou par courrier à
 Anne Purseigle, Domaine de Galinenque, 1290 ancienne route de Vendres, 34500 BEZIERS
 06 12 21 77 86 / 04 67 90 99 20

GAMME ET SAVEURS

NOS HUILES



Bouteillan

Des notes de tomates vertes et d'herbe fraîchement coupée. Idéale sur crudités, huile fraîche et très agréable.



Aglandau

Des notes d'artichaut et d'amande amère, en bouche « beurrée », notes de tomate séchée. Légère amertume et ardeance assez prononcée. Révèle toutes ses qualités sur pâtes fraîches et plats chauds.



La Pitchoune

Assemblage de variétés languedociennes. Arômes de verdure, de tomate. En bouche des notes de prune et d'amande. Léger fruité mûr harmonieux.



Picholine

Issue d'une seule variété, la picholine, cette huile offre des arômes d'artichaut, de prune, de verdure. Fruité vert moyen à intense. Ardeance légère.



Olivière

Des notes de fruits exotiques et d'herbe fraîchement coupée. Une huile avec légère amertume et ardeance présente. La variété typique du Languedoc. Idéale sur crudités et plats chauds.



L'Oustal

Le « nectar du domaine ». Assemblage d'Olivière, de Lucques et Picholine. Des notes de tomates mûres et d'artichaut. Sans amertume avec une ardeance prononcée. Idéale sur crudités et plats chauds.

NOS OLIVES



Lucques du Languedoc
Charnues et légèrement craquantes
« La reine des olives »

NOS TAPENADES ET PULPES D'OLIVES



Tapenade aux olives vertes



Pulpe d'olives Ail Basilic



Pulpes d'olives à la tomate