

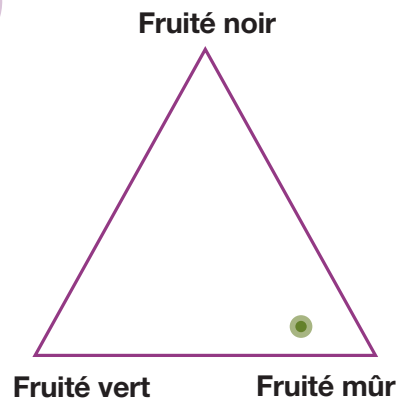
Fiche de dégustation d'huile d'olive

Huile N° 1

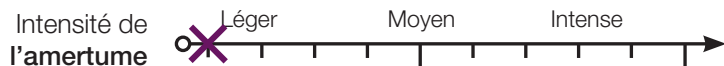
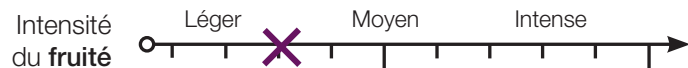
Variété :
Chemlali + Chetoui

Type : Fruité mûr léger

Profil organoleptique



- Intensité du fruité (plus le rond est gros, plus le fruité est intense)
- Intensité de l'amer et du piquant (plus le rond est gros, plus l'amer et le piquant sont intenses)



Description et notes aromatiques

Huile d'olive vierge extra au nez fruité de noisette et de fruits rouges.
Huile d'olive douce avec une ardenance très légère, fruité mûr léger en bouche aux notes dominantes de noisette complétées par les fruits rouges.

.....

.....

.....

.....

.....

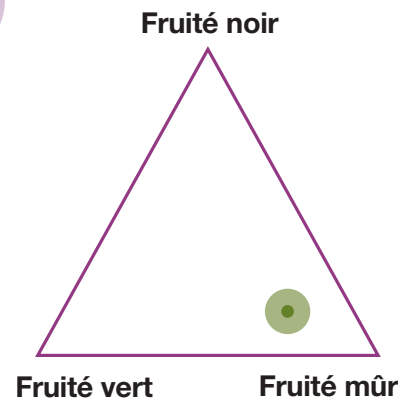
Fiche de dégustation d'huile d'olive

Huile N° 2

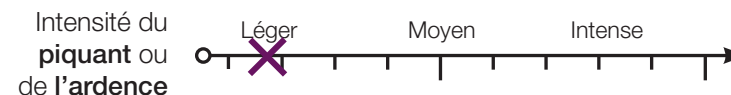
Variété :
Picual & Hojiblanca (origine Espagne)

Type : Fruité mûr intense

Profil organoleptique



- Intensité du fruité (plus le rond est gros, plus le fruité est intense)
- Intensité de l'amer et du piquant (plus le rond est gros, plus l'amer et le piquant sont intenses)



Description et notes aromatiques

Huile d'olive vierge extra au nez marqué par des arômes de fruits rouges et de pomme.
Huile d'olive au fruité mûr moyen à intense, l'ardenance est légère. Cette huile est dominée en bouche par des arômes de fruits rouges accompagnés de notes de pomme.

.....

.....

.....

.....

.....

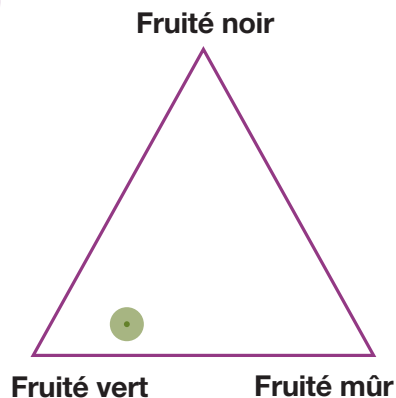
Fiche de dégustation d'huile d'olive

Huile N° 3

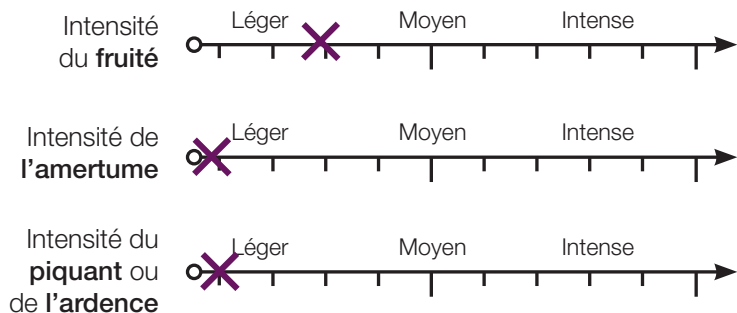
IGP :
Hania Crète

Type : Fruité vert léger

Profil organoleptique



- Intensité du fruité (plus le rond est gros, plus le fruité est intense)
- Intensité de l'amer et du piquant (plus le rond est gros, plus l'amer et le piquant sont intenses)



Description et notes aromatiques

Huile d'olive vierge extra au nez végétal marqué par des arômes de verdure et d'artichaut. En bouche, l'amertume et l'ardence sont faibles. Les arômes de verdure dominent.

.....

.....

.....

.....

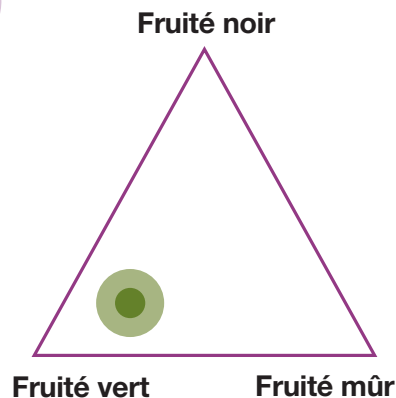
Fiche de dégustation d'huile d'olive

Huile N° 4

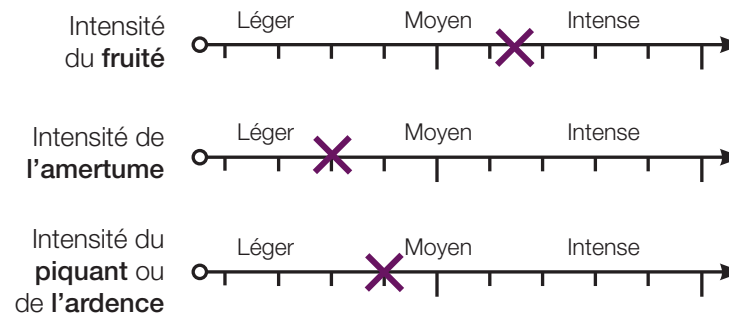
AOP :
Vallée des Baux de Provence

Type : Fruité vert intense

Profil organoleptique



- Intensité du fruité (plus le rond est gros, plus le fruité est intense)
- Intensité de l'amer et du piquant (plus le rond est gros, plus l'amer et le piquant sont intenses)



Description et notes aromatiques

Huile d'olive vierge extra au nez très végétal marqué par des arômes de verdure et des notes d'artichaut. En bouche, les notes d'artichaut se mêlent à l'amande amère pour donner à ce fruité vert intense une structure solide. L'amertume est légère et s'équilibre avec une ardenance un peu plus intense.

.....

.....

.....

.....

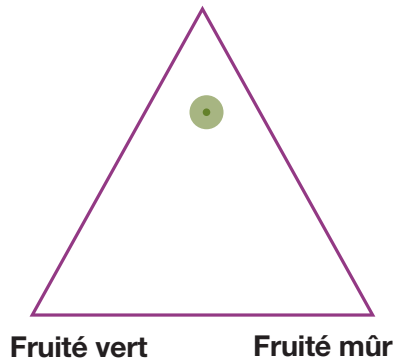
Fiche de dégustation d'huile d'olive

Huile N° 5

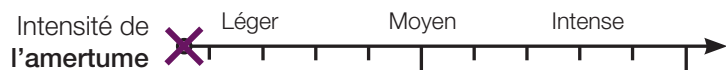
AOP :
AOP Aix-en-Provence
Type : Fuité noir - olives mûrées léger

Profil organoleptique

Fruité noir



- Intensité du fruité (plus le rond est gros, plus le fruité est intense)
- Intensité de l'amer et du piquant (plus le rond est gros, plus l'amer et le piquant sont intenses)



Description et notes aromatiques

Huile d'olive vierge, au nez évoquant le sous-bois et la propolis
Fruité noir léger à moyen à la douceur extrême, marqué en bouche par des arômes d'olives noires et de sous-bois.

.....
.....
.....
.....
.....

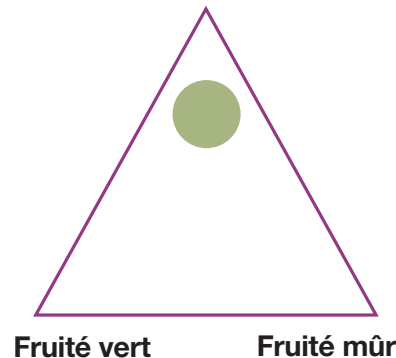
Fiche de dégustation d'huile d'olive

Huile N° 6

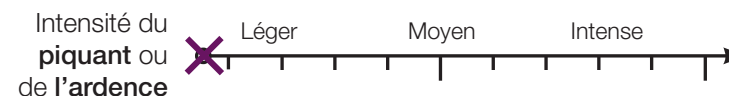
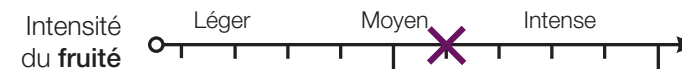
Variétés :
Aglandau et Salonenque
Type : Fuité noir - olives mûrées intense

Profil organoleptique

Fruité noir



- Intensité du fruité (plus le rond est gros, plus le fruité est intense)
- Intensité de l'amer et du piquant (plus le rond est gros, plus l'amer et le piquant sont intenses)



Description et notes aromatiques

Huile d'olive vierge au nez rappelant l'olive noire et le champignon.
Fruité noir intense à la douceur extrême, marqué en bouche par des arômes d'olives noires et des notes de cacao et de fruits confits.

.....
.....
.....
.....

Fiche de dégustation d'huile d'olive

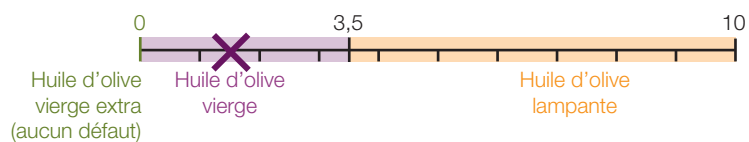
Huile N° 7 Huile à défaut

Défauts

Défaut(s) détecté(s) : Rance

Description : flaveur des huiles ayant subi un processus d'oxydation intense dû à un mauvais stockage ou à un stockage trop long.

Le goût de vernis, caractéristique des huiles rances est présent mais léger. L'intensité du rance ne rend pas, dans ce cas, l'huile impropre à la consommation mais altère grandement ses caractéristiques aromatiques, le fruité étant totalement éteint. De plus l'huile ne pourra se conserver très longtemps.



Fiche de dégustation d'huile d'olive

Huile N° 8 Huile à défaut

Défauts

Défaut(s) détecté(s) : Moisi

Description : flaveur caractéristique de l'huile obtenue à partir d'olives attaquées par des moisissures et des levures à la suite d'un stockage des fruits pendant plusieurs jours à l'humidité.

Le moisi est ici assez intense et rend cette huile impropre à la consommation en l'état.

