

Communiqué de Presse

« *De la lumière bue...* »

Mr Christian Lacroix est originaire d'Arles. Ses créations ont toujours été inspirées par les couleurs et les traditions provençales. C'est tout naturellement que l'idée de dessiner une étiquette pour le produit emblématique de la Provence est née...

Cette huile d'olive de qualité supérieure est issue du « triangle d'or » de la Vallée des Baux de Provence. En effet, les oliviers centenaires de cette parcelle d'exception lui donne son parfum et sa saveur douce et intense. Le label AOC vient consacrer sa qualité.

C'est le mélange complexe de plusieurs variétés d'olives : la Salonenque, l'Aglandau, la Grossane et la Verdale qui lui donne sa douceur et sa saveur incomparable. L'huile d'olive ainsi obtenue est onctueuse et équilibrée et offre une longue présence en bouche. Elle a des arômes d'herbe coupée, d'aubépine, d'amande et de pomme verte. Sa robe est de couleur vert pâle avec des reflets d'or.

« Ardente » symbolise le « fruité vert » de cette huile fabriquée de novembre 2009 à janvier 2010 uniquement par procédés mécaniques, reconnue pour la fraîcheur et la douceur de ce pur jus de fruit rehaussées d'une subtile touche d'ardence. Le « fruité noir » des olives mûres lui confère douceur et onctuosité. Les gourmets et les grands chefs étoilés varient les fruités en fonction de leurs mets chauds ou froids et l'utilisent aussi bien crue que cuite.

L'huile d'olive est reconnue par la communauté scientifique pour ses bienfaits pour la santé et est précieuse dans les soins de la peau. 100 % pur jus de fruits frais, l'huile se trouve à l'état pur dans l'olive dont elle est extraite sans subir de transformation. Sans colorant ni conservateur, cette huile se conservera sans problème à l'abri de la lumière et de la chaleur (entre 16° et 26°).

Ce fruit du soleil donne un pur jus de lumière. Mr Christian Lacroix dont l'œuvre a toujours été inspirée par sa Provence natale lui a dessiné son premier écrin. Cette jolie bouteille collector, pratique avec son bec verseur, apportera une touche d'élégance à votre table.

Cette huile d'olive de qualité supérieure sera disponible en avant première aux Galeries Lafayette Gourmet, Oustau de Baumanière aux Baux de Provence et Boutique Christian Lacroix à Arles à partir du 17 juillet 2010 et à l'international à partir de septembre 2010.

Prix : 21 € TTC

Pour toute demande d'information sur la distribution de ce produit :

contact@ibs-france-asia.fr