HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

1000 arbres répartie dans les variétés :
Cayanne, Salonenque, Aglando

Traitement : Aucun traiteur réalisé dans nos terres, uniquement présence de moutons au printemps pour acidifier les sols.

Récolte : Manuelle d'octobre à mi-décembre.

Maturation : En clayettes dans le chai.

Pressurage : A la pierre au moulin de Velaux certifié BIO, ou au Moulin de Jouques
Suivant la spécificité gustative souhaité, fruité noir ou fruité vert.

Qualité : Vierge première pression à froid.

Conservation :A l'abri de la lumière.

Consommation : 2 ans

Accompagnement : Tomates fraichement coupées, riz nature, pates, salades diverses et variées.

ZERO TRAITEMENT DEPUIS 4 ANS

MIEL DE PROVENCE

Rucher sédentaire

Récolté et conditionné *au Château Roque Forcade*

Sélection *: Garrigues ou Lavande*

Conservation *: conseillée 15/20 °C*

Nous travaillons tous nos produits à la main, zéro pesticide, à l'eau de source, dans le pur respect de la nature.

Nous plantons chaque année au minimum un hectare de fleurs pour contribuer à l'amélioration de la bio-diversité sur le domaine, favorisant ainsi les espèces polinisatrices, les auxiliaires de vie nécessaires à la biodynamie !

CALISSON LE VERDAOU

Produit issu de la collaboration de la *Confiserie d''Antant et du Château de la Roque Forcade*

Liste d'ingrédients :

Amande, melon confit, huile d'olive vierge extra du CHATEAU DE LA ROQUE FORCADE, sucre, miel, glucose de maïs (sans gluten), blanc d'œuf, sucre glace et spiruline.

Travail d'artisan de précision tout à la main en produit BIO.

CERTIFIÉ AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-15
AGRICULTURE UE/NON UE