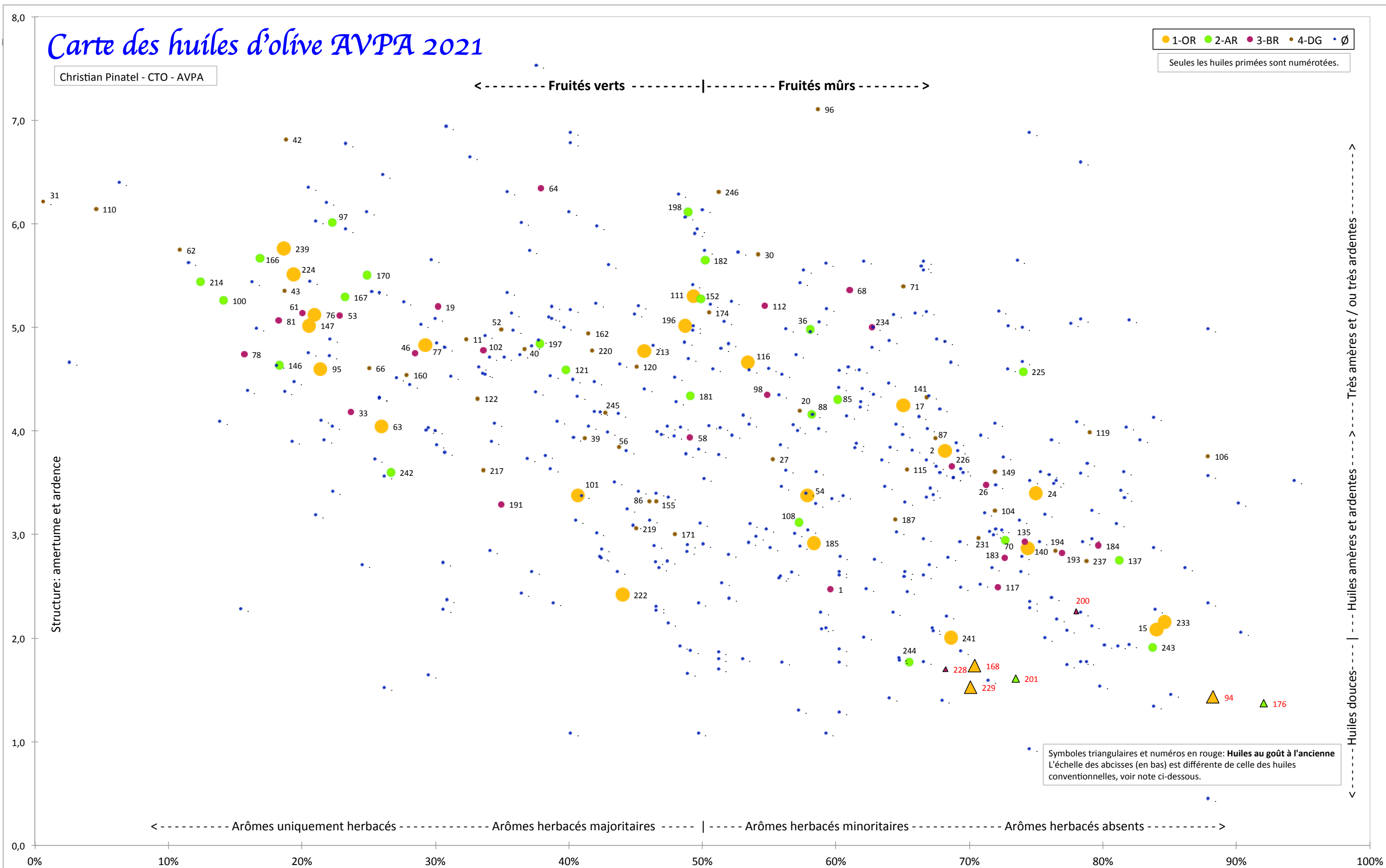


Carte des huiles d'olive AVPA 2021

Christian Pinatel - CTO - AVPA

1-OR 2-AR 3-BR 4-DG ∅
Seules les huiles primées sont numérotées.

<----- Fruités verts -----|----- Fruités mûrs ----->



Les huiles au goût à l'ancienne sont des huiles produites selon des processus traditionnels qui constituent un patrimoine rural précieux. L'AVPA a toujours montré son engagement pour les produits historiquement et localement reconnus, et tient à présenter ces produits sur le même plan que les autres. Les processus traditionnels pouvant intégrer des étapes de fermentation ou de surmaturation qui modifient les profils aromatiques des huiles, l'échelle de maturité ne peut pas être utilisée de la même façon. Pour les huiles au goût à l'ancienne, l'échelle des abscisses (en bas) place les arômes de **fruits mûrs** à droite, et **tous** les autres arômes à gauche.