



Grand Mas Du Roy-olivenolie

Producenten af Grand Mas Du Roy ligger i Arles i Provence. Den tidligere vingård på 80 hektar fik plantet oliventræer i 1997, og ægteparret Mireille og Pierre Chabert begyndte at fremstille olivenolien Grand Mas Du Roy i 2003.

Familiefirmaet udgøres af ægteparret og deres søn, der ofte er at finde på de lokale markeder i Provence, som er det primære afsætningssted for deres olie.

Trods familiefirmaets beskedne størrelse og meget lokale forankring, har olivenolien har vundet talrige priser, bl.a. er den kåret som den bedste olie i sin kategori ved Salon de L'Agriculture i Paris i flere år i træk. Det er en medium olivenolie, baseret på Middelhavs-olivensorterne Aglandau, Arbequine og Koroneiki, og er karakteriseret af en aroma af hasselnød, tørret græs og artiskok.

Man plukker hver olivensort når modningen er optimal. Presningen finder sted indenfor 24 timer efter olivenerne er høstet, så alle dufte og smagsnuancer bevares.

Man bruger cirka fem kilo oliven til en liter olie. Olien opbevares i tanke for at skåne den for lys, og for at holde en konstant temperatur. Grand Mas de Roy-olien hældes først på flasker, når de modtager en bestilling.

