Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021

Jeu concours : votre coffret de délices Bastide du Laval

L'Echo du mardi s'associe au délicieux moulin à huile aux 50 médailles pour offrir à un lecteur un panier gourmand d'une valeur de 50 euros ! Le coffret du moulin Bastide du Laval contient : une bouteille 25cl d'huile 'création', une bouteille 25cl d'huile 'subtile', une bouteille 25cl d'huile 'tradition', un pot d'olives cassées fenouil et un pot de Croustaillou, la pâte à tartiner du moulin !

Le domaine de La Bastide du Laval s'étend sur 30 hectares d'oliviers, de vignes et de bois. Un paysage typique du sud Luberon, Cadenet, tout proche de deux villages classés 'Plus beaux villages de France':

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021

Ansouis et Lourmarin. Ici, on cultive le goût, le fruité, les odeurs délicates… Au cœur de l'oliveraie, composée de 4 000 arbres, se trouve la zone d'Appellation d'origine protégée 'Huile d'olive de Provence' gage de traçabilité, de contrôle, de savoir faire et de valorisation du terroir. La culture des oliviers se fait selon les principes de l'agriculture biologique.

Le moulin peut également se visiter. La Bastide du Laval offre au visiteur une immersion et un contact privilégié avec les paysages et les traditions provençales. Côté boutique ? Une véritable vitrine de la région et de ses produits du terroir. On vous met au défi de ne pas craquer…

Modalités de participation

- Likez la page Facebook l'Echo du mardi
- Likez la publication du jeu concours en cliquant ici
- Identifiez une personne dans les commentaires
- Partagez la publication sur votre profil Facebook

Le ou la gagnant(e) sera désigné(e) au sort le lundi 9 août 2021 ! Réception du coffret au sein de la rédaction à Avignon.

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021

Plus qu'un simple moulin… ©Moulin Bastide du Laval

La fabrication de l'huile d'olive du Luberon

Pour contrôler encore mieux la qualité de ses produits et pour développer une palette de produits beaucoup plus vaste, Bastide du Laval a construit son propre moulin à huile d'olive à Cadenet. Le bâtiment éco-responsable a été construit dans le respect de l'authenticité du site en utilisant des matériaux nobles et locaux. Savoir-faire, respect de l'environnement, convivialité, authenticité, toutes ces valeurs représentent l'esprit du Domaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021

L’embarras du choix ! ©Moulin Bastide du Laval

Ce moulin à chaîne continue est équipé des toutes dernières technologies oléicoles modernes. II a pour vocation de promouvoir la qualité des huiles et des terroirs oléicoles du Vaucluse, et du Luberon en particulier. La technique d’extraction se fait à froid. La machine est neuve et de conception moderne venue tout droit de Toscane. Il s’agit d’un moulin deux phases, c’est-à-dire sans adjonction d’eau au cours de la trituration. Ceci permet de garder à l’huile la plus grande partie des arômes contenus dans l’olive.

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021

Piquez dans l’assiette. ©Moulin Bastide du Laval

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021

Le paradis n’est jamais bien loin… ©Moulin Bastide du Laval

Informations pratiques : 199 Chemin de la Royère, 84160 Cadenet. Tél: 04 90 08 95 80. Email : contact@bastidedulaval.com. Ouverture tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le dimanche.

L.M.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !