



# HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA VARIÉTÉ CORNICABRA BIOLOGIQUE



*Variété Cornicabra*  
*L'huile a un couleur jaune-verte*  
*Odeur fruitée et un mélange de*  
*saveurs de fruits, frais,*  
*Légèrement amer et piquant.*  
*Lieu de production: Tolède et*  
*Ciudad Real, Espagne*

Acidité: 0'15% au maximum

Valeur Peroxide kg: 4'5

Impuretés: Non supérieure à 0,1 per 100

Humidité non supérieure à 0,1 per 100

Cires mg/Kg.: <100

Absorption du Ultraviolet K232: 1'68

Absorption du Ultraviolet K279: 0'16

Qualités organoleptiques:

- Moyen défaut: Md=0.
- Moyen du attribue fruité: Mf>3.

Réglementation: En conformité avec les normes espagnoles et européennes en vigueur.

Système de moulage: première extraction en froid. Temperature: 21°

Température de conservation: Entre 15° et 30°

Stockage: Endroit sec/ Pas directement exposé aux soleil

Date d'expiration: Le produit maintient sa qualité pendant 2 ans après la date d'embouteillage.

**Emballage:**  
Bouteille en verre 500 ml.  
Bouchon qu'empêche que la bouteille  
puisse se remplir  
Avec verseur  
Pour des autres emballages,  
veuillez consulter



Notre agriculture est totalement biologique sans apports d'intrants (fertilisants, pesticides, médicaments etc.). On compte avec la certification écologique QUALITAS NATURA.



NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE ESPAGNOLE QUI CULTIVE DE FAÇON ÉCOLOGIQUE QUINOA, OLIVES POUR PRODUIRE D'HUILE, DES AMANDES ET RAISINS DANS NOS CHAMPS DE CULTURE SITUÉS DANS « LOS JARALES DE LA MANCHA





# HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA VARIÉTÉ PICUAL BIOLOGIQUE



## *Variété Picual*

*La variété qui se produit le plus  
dans le monde*

*Elle représente 20% au niveau  
mondial et le 50% en Espagne.*

*Odeur fruitée au goût fruité d'olive  
De couleur vert herbe, Amer.*

Acidité: 0'15% au maximum

Valeur Peroxide kg: 5,6

Impuretés: Non supérieure à 0,1 per 100

Humidité non supérieure à 0,1 per 100

Cires mg/Kg.: <100

Absorption du Ultraviolet K232: 1'51

Absorption du Ultraviolet K279: 0'18

Qualités organoleptiques:

- Moyen défaut: Md=0.
- Moyen du attribue fruité: Mf>3.

Réglementation: En conformité avec les  
normes espagnoles et européennes en vigueur.

Système de moulage: première extraction en  
froid. Temperature: 21°

Température de conservation: Entre 15° et 30°

Stockage: Endroit sec/ Pas directement exposé  
aux soleil

Date d'expiration: Le produit maintient sa  
qualité pendant 2 ans après la date  
d'embouteillage.

**Emballage:**  
Bouteille en verre 500 ml.  
Bouchon qu'empêche que la  
bouteille puisse se remplir  
Avec verseur  
Pour des autres emballages,  
veuillez consulter



Notre agriculture est totalement biologique sans apports d'intrants (fertilisants, pesticides, médicaments etc.). On compte avec la certification écologique QUALITAS NATURA.



NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE ESPAGNOLE QUI CULTIVE DE FAÇON ÉCOLOGIQUE  
QUINOA, OLIVES POUR PRODUIRE D'HUILE, DES AMANDES ET RAISINS DANS NOS  
CHAMPS DE CULTURE SITUÉS DANS « LOS JARALES DE LA MANCHA

VEUILLEZ NOUS CONTACTER POUR PLUS AMPLES INFORMATIONS  
ALBORIS MANCHA S.L. - PASEO DE LA MOTA N° 10 - C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL)