



DESCRIPTION DES HUILES ET DES CONFITURES

OLI VERDEROL EXTRA VIERGE OLIVE OIL (Organic)

C'est une huile biologique avec un label européen et le Conseil de la production agricole biologique des Baléares. L'huile Verderol appartient à la société Picarandau, dont les oliviers sont situés à quelques kilomètres de Palma, dans le fils Ferriol. Oli Verderol, est une huile extra vierge garantie para la D.O.O de Majorque, élaborée à partir de l'olive Arbequina, qui lui donne un goût doux de fruit vert et aromatique; elle est complétée en petites proportions par le Picual, qui lui donne un point épicé et le traditionnel Empeltre de Majorque, qui donne à l'huile de la délicatesse, de la douceur et des notes d'amande; ce qui lui donne plus de corps et de stabilité. Pression à froid.

Nous présentons cette huile dans des bouteilles en verre de 250ml, 500 ml et 2.5 litres. INFORMATIONS NUTRITIONELLES (POUR 100G) Valeur énergétique:3.700 kJ/988 kal Lipides:99.9g, dont Saturés: 15.2g Monoinsaturés:74.3g, Polyinsaturés:10.4g, Glucides: 0, dont Sucres:0g, Protéines:0, Sel:0g

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ALGEBICI (biologique)

L'huile d'olive extra vierge Algebici biologique à l'entreprise Picarandau, dont les oliviers sont situés à quelques kilomètres de Palma, dans le fils Ferriol. Fabriqué à partir des variétés Frantoio et Hojiblanca. Il est plus fruité et doux,

tout aussi équilibré, avec des notes épicées et amères. Il a des arômes de tomate, d'amande, de noix et d'artichaut. Les olives sont récoltées avec un degré de maturité plus élevé, ce qui permet d'obtenir une huile plus dorée que verte, plus sucrée et plus fruitée. Pression à froid. Nous présentons cette huile dans des bouteilles de 500 ml environ. **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (POUR 100G)** Valeur énergétique:3.700 kJ/988 kal Lipides:99.9g, dont Saturés: 13.9g Monoinsaturés:77.9g, Polyinsaturés:8.1g, Glucides: 0, dont Sucres:0g, Protéines:0, Sel:0g

L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE EST ROQUISSAR (Biologique)

Nous vous présentons Es Roquissar, huile d'olive extra vierge D.O.Biologique, est produite à Son Moragues. Ses oliviers se trouvent dans la partie la plus élevée de la propriété Son Moragues, située dans la Sierra de Tramuntana de Majorque. C'est une huile d'une plus grande douceur et d'un degré d'acidité légèrement supérieur, de couleur verte lisse avec un fruité modéré d'olive verte. Avec du corps et de la personnalité, lorsqu'il est mis en bouche, il est légèrement épicé, avec une amertume moyenne et laissant un léger goût d'amande. Pression à froid. Nous vous présentons Es Roquissar, huile d'olive extra vierge D.O Biologique, est produite à Son Moragues. Ses oliviers se trouvent dans la partie la plus élevée de la propriété Son Moragues, située dans la Sierra de Tramuntana de Majorque. C'est une huile d'une plus grande douceur et d'un degré d'acidité légèrement supérieur, de couleur verte lisse avec un fruité modéré d'olive verte. Avec du corps et de la personnalité, lorsqu'il est mis en bouche, il est légèrement épicé, avec une amertume moyenne et laissant un léger goût d'amande. Pression à froid. Nous présentons cette huile dans des bouteilles de 500ml. Et une boîte de 500 ml. Ingrédients: Huile d' olive vierge 100%*. In ne contient aucun additif alimentaire. Produit biologique: L'huile d'olive vierge extra biologique Es Roquissar est produite conformément

au règlement européen (CE) No 834/2007, contrôlé par le Conseil de la production agricole biologique des Baléares (CBPAE), qui garantit l'absence de produits chimiques de synthèse. Stockage: il est conseillé de protéger le produit de la lumière et de la chaleur. Conserver dans un endroit frais et sec.

Température de conservation: 10-25°C Absence d'ingrédients allergènes selon le règlement No.1169/2011.

Confitures de Son Moragues Ecologiques

Elles sont faites à la main, sont d'anciennes recettes à base de fruits ou de légumes frais, ne contiennent aucun type de colorant, ni d'arôme, ni de conservateur et aucun type d'additif synthétique. Présentation:

Confiture de tomates et basilic.

C'est une confiture savoureuse, sucrée et juteuse; faite avec la traditionnelle tomate Valldemossim que l'on mélange avec du basilic, on obtient une confiture fraîche à l'arôme enveloppant et subtilement parfumé.

Présentation en boîtes de 190g. Produit biologique: la production de la confiture extra de tomates et de basilic Son Moragues est élaborée conformément au règlement européen (CE) No834/2007, contrôlé par le Consell Balear de la Producció Agrícola Ecològica (CBPAE), garantissant l'élaboration et l'utilisation de matières premières exemptes de produits chimiques de synthèse.

INFORMATION NUTRITIONNELLES: Valeurs moyennes (par 100g de produit)
Valeur énergétique: 865KJ/204 Kcal Glucides: 49.6g Dont Sucres: 47g Fibres alimentaires: 2.7g Sel; 0.18g. Contient des quantités négligeables de graisses et de protéines
Stockage: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conservez-le au réfrigérateur.

Confiture d'oignons violets.

Il est cultivé sur le domaine de Son MORagues (Majorque) et a un goût doux et aromatique. Tout comme nous avons trouvé une note de douceur épicée. Idéal pour donner une touche à vos apéritifs et le combiner avec du fromage, du foie ou de la viande rouge. Présentation en boîtes de 190 gr.

Produit biologique: la production de la confiture extra d'oignons violets biologiques de Son Moragues est réalisée conformément au règlement européen (CE) No 834/2007, contrôlé par le Consell Balear de la Producció Agrícola Ecològica (CBPAE), qui garantit la production et l'utilisation de matières premières exemptes de produits chimiques de synthèse. INFORMATION NUTRITIONNELLES: Valeurs moyennes (par 100g de produit) Valeur énergétique: 791KJ/186 Kcal Glucides: 45g Dont sucres: 42.6g Fibres alimentaires: 3.2g Sel; 0.13g. Contient des quantités négligeables de graisses et de protéines. Stockage: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conservez-le au réfrigérateur.

La Confiture d'orange amère

Se caractérise par un goût doux avec une touche d'amertume apportée par la fine peau de l'orange caramélisée, générant une saveur parfaite pour les palais les plus audacieux. Présentation en boîtes de 190 gr. Produit biologique: la production de la confiture d'orange amère extra biologique de Son Moragues est réalisée conformément au règlement européen (CE) No 834/2007, contrôlé par le Consell Balear de la Producció Agrícola Ecològica (CBPAE), qui garantit la production et l'utilisation de matières premières exemptes de produits chimiques de synthèse. INFORMATION NUTRITIONNELLES: Valeurs moyennes (par 100g de produit) Valeur énergétique: 886KJ/209 Kcal Glucides: 51.2g Dont sucres: 49.5g Fibres alimentaires: 2g Sel; 0.05g. Contient des

quantités négligeables de graisses et de protéines. Stockage: À Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conservez-le au réfrigérateur.

OLI SOLLER GRAN SELECCIÓN MALLOQUINA

Huile d'olive vierge extra D.O. Oli de Mallorca, élaborée avec des olives de la variété majorquine. Sa douceur et son équilibre entre le sucré et l'amer se distinguent. Le goût des amandes et les arômes des tomates, des pommes et des artichauts prédominent. Extraction à froid. Nous le présentons dans des bouteilles en verre foncé de 250ml et 500ml. **INFORMATIONS**

NUTRITIONELLES (par 100G) Valeur énergétique: 3.700 kJ/900 kJ

Lipides: 100g, dont Saturés: <16g, Glucides: 0g, dont Sucres: 0g, Sel: 0g.

Température de stockage: Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Date de péremption: à consommer de préférence avant 15 mois. Vérifiez la date sur l'emballage.

OLI SOLLER GRAN SELECCIÓN PICUAL

Huile d'olive extra vierge D.O. Oli de Mallorca. Fabriqué avec des olives sélectionnées de la variété picual. Il se distingue par ses attributs épicés et amers. Les arômes végétaux intenses tels que les feuilles d'olivier et de figuier prédominent. On peut également apprécier d'autres arômes comme la menthe, certains agrumes ou le piquant du piment. Extraction à froid. Présentation en bouteilles de verre foncé de 250ml et 500 ml. **INFORMATIONS**

NUTRITIONELLES (par 100G) Valeur énergétique: 3.700 kJ/900 kJ

Lipides: 100g, dont Saturés: <16g, Glucides: 0g, dont Sucres: 0g, Sel: 0g.

Température de conservation: Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Durée de conservation optimale: 15 mois. Vérifiez la date sur l'emballage.

OLI SOLLER GRAN SELECCIÓN ARBEQUINA

Huile d'olive vierge extra D.O.Oli de Mallorca. Élaborée avec des olives sélectionnées de la variété Arbequina. Son goût est fruité et doux, avec peu d'arômes amers et astringents. Vous pouvez apprécier les arômes de la banane, de la pomme, de l'amande et de l'artichaut. Extraction à froid. Nous le présentons dans des bouteilles en verre foncé de 250ml et 500ml.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (par 100G) Valeur énergétique:3.700 kJ/900 kJ Lipides:100g, dont Saturés: <16g, Glucides: 0g , dont Sucres:0g, Protéines: 0g, Sel:0g.

Température de stockage: Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Durée de conservation: 15 mois. Vérifiez la date sur l'emballage.

Confiture de citron

Elle est élaborée par la Coopérative San Bartomeu de Sóller (Majorque), à partir de citrons de la vallée de Sóller (Majorque), avec un peu de jus et de zeste de citron. Donner au palais un goût exceptionnel. Présentation en boîtes de 400 gr. Conservation: à conserver dans un endroit sec et frais.

Confiture de clémentines

Elle est élaborée par la Coopérative San Bartomeu de Sóller (Majorque), à partir de clémentines mûres provenant de la vallée de Sóller (Majorque), ce qui permet d'obtenir un goût frais. Présentation en boîtes de 400 gr. Conservation:

à conserver dans un endroit sec et frais. . INFORMATION

NUTRITIONNELLES: (Kcal/100g) :238, Valeur énergétique 1075KJ Lipides: 0.20 g Dont acides gras saturés : 0.1, Glucides: 59.5g Dont sucres; 22.1, Protéines: 0.3 g, Sel :0 g.

AUBOCASSA

Huile d'olive extra vierge D.O.Oli de Mallorca. Élaboré avec des olives de la variété Arbequina du domaine Albocàsser, situé à Manacor (Majorque). Cette huile est de couleur vert jaunâtre, aromatique, et dégage des odeurs d'herbe fraîche, d'agrumes, des fruits et de tomates. Il est très agréable en bouche, avec une note épicée. Pression à froid. Présentation en bouteille de 500 ml.

INFORMATION NUTRITIONNELLES NUTRITIONNELLES Valeur

énergétique:3.382 kJ/823 Matières grasses:91.4, dont Saturées: 15.5g Monoinsaturés: 64.9 g, Polyinsaturés:11 g, Glucides: 0, Dont Sucres:0 g, Protéines:0, Sel:0g, Vitamine E: 11.7 mg.

Température de conservation: Température ambiante 16-18° C. Évitez les températures élevées. Date limite de consommation: 1 an après la mise en bouteille.

L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE L'AMO

D.O. Oli de Mallorca, élaborée avec les variétés d'olives Arbequina et Picual. Cette huile reflète une complexité et une intensité avec beaucoup de caractère et de force du champ du Pla de Majorque. Il est de couleur vert jaunâtre, très savoureux et possède des arômes très intenses d'herbes, de fleurs de plantes aromatiques. Pression à froid. Présentation en bouteille de 500 ml.

INFORMATION NUTRITIONNELLES NUTRITIONNELLES Valeur

énergétique:3.382 kJ/823 Matières grasses:91.4, dont Saturées: 15.5g
Monoinsaturés: 64.9 g, Polyinsaturés:11 g, Glucides: 0, Dont Sucres:0 g,
Protéines:0, Sel:0g, Vitamine E: 11.7 mg.

Température de conservation: Température ambiante 16-18° C. Évitez les températures élevées. Date limite de consommation: 1 an après la mise en bouteille.

HUILIER LA MARIA

LA MARIA D'OLIVE HUILE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE

Huile d'olive extra vierge biologique de qualité supérieure, NON FILTREE nous ne la filtrons pas pour améliorer ses qualités organoleptiques. L'huile d'olive vierge extra biologique d'huilier La María, est une huile produite et cultivée de manière traditionnelle, récoltée au moment idéal et par un processus de première extraction à froid. Son niveau d'acidité est inférieur à 0.2%, ce qui le rend très concentré en polyphénols, en acide oléique et en antioxydants naturels, qui sont ceux qui produisent de grands bénéfices pour la santé. Présentation en bouteille de verre foncé de 500 ml et 1l, et en format pet de 2l et 5l.

LA MARIA D'OLIVE VIERGE EXTRA HUILE

Huile d'olive vierge extra de qualité supérieure. NON FILTREE. C'est une huile des variétés Hojiblanca, Picual et Arbequina, récoltée au moment idéal. Un mélange de variétés au goût imbattable, doux, fruité et avec une touche d'épice. L'huile d'olive vierge extra La María est une huile produite de manière traditionnelle. Obtenu à partir d'olives provenant de la campagne de Séville et du sud de Cordoue (entre Écija et Montilla), cultivées de manière traditionnelle et par un premier processus d'extraction à froid. Avec un degré d'acidité inférieur à 0.2%, ce qui lui confère une forte concentration de polyphénols,

d'acidité inférieure à 0.2%, ce qui lui confère une forte concentration de polyphénols, d'acide oléique et d'antioxydants naturels, qui sont ceux qui produisent de grands bienfaits pour la santé. Présentation en bouteille de verre foncé de 500 ml et 1 lt, format pet de 5lt.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE MACÉRÉ D'AIL

C'est l'un des produits phares, avec une élaboration naturelle et artisanale. L'ail violet de Cuenca est utilisé pour son pouvoir de saveur et sa qualité. C'est une huile au goût et à l'odeur d'ail intense, elle ne se répète pas et son goût disparaîtra peu après sa consommation. En raison de son processus naturel, cette huile d'olive vierge reste inaltérée tant sur le plan analytique qu'organoleptique (testée dans des laboratoires miroir avec les analyses disponibles). Présentation en bouteille de verre de 500 ml.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE MACÉRÉ DU CHILI

C'est l'un des produits phares, à l'élaboration naturelle et artisanale. Le CHILI SCORPION est utilisé pour sa puissance épicée et sa saveur fruitée, importé du Mexique. En bouche, on note un piquant agréable, ni trop fort ni trop faible, avec la particularité que le piquant disparaît vingt minutes après la consommation du produit. En raison de son processus naturel, cette huile d'olive extra vierge reste inaltérée tant sur le plan analytique qu'organoleptique (testée dans des laboratoires miroir avec les analyses disponibles).
Présentation en bouteille de verre de 500 ml.