



ARBEQUINA

Huile d'olive Vierge Extra Sélection Fruité Léger Huile monovariétale d' Arbequina. Concentre toute le force d'expression de la variété la plus internationale. Récoltée dans son meilleure moment et élaborée avec soin, cette olive nous surprends par sin huile de qualité maximale. Se commercialise en bouteilles de verre foncé de 250, 500, et 750 ml ainsi que en boîtes de métal de 250ml 2 et 5 litres.

SÉLECTION FRUITÉ LÉGER

Région: Aragon

Zone de production: Mequinzena.

Altitude: 120 mètres au dessus du niveau de la mer

Variété: Arbequina 100%

Période de Récolte: Du 15 de octobre au 10 novembre

Système d' Extraction: A cycle continu à deux phases

Aspect: Clair par filtration

Densité: Fluidité moyenne

Couleur: jaune or

Arôme: fruité léger, frais et pur de l'olive, très élégant et complexe, caractérisé par des arômes herbacés d'artichaut et élégantes notes de fruits et d'épices

Saveur: Élégante et délicate, produite à partir d'une base douce et riche d'arômes de végétaux, piquants de basse à moyennes intensité, léger goût d'épices au final

Accompagnement : Optimal pour les entrées de poisson et salades de bolets. Poisson bouilli ou au four et grillé, salades délicates ou riche en saveurs amères, en cuisine pour les mayonnaises, les légumes à l'huile et la pâtisserie

Analyse effectuée au Laboratoire Agroalimentaire Département de l'Agriculture et Alimentation- Conseil Général d'Aragon en décembre 2006

Acidité: 0,10%(d'acide oléique)

Indice de peroxydes: 4,60 meq O₂/kg

ARBEQUINA

Récolte 2007-2008

- Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil, 2007 Competition.
Best of Class Award, International Delicate, Hacienda Iber - Arbequina.
Best Of Class Hacienda Iber International / Spain - North Aragón, Arbequina, Delicate.
- 2008 Der Feinschmecker. Das Internationale Gourmet-Journal.
"Arbequina frutato ligero" has been included in the Feinschmecker-Booklet "Olive Oil 2008".
- 2º Concorso Oleario Internazionale Armonia 2008 – Cibus 2008.
1º Classificato - Categoria Fruttato Intenso – Arbequina.
- L'Extravergine 2008 – Le guide di CUCINA & VINI.
Migliore Olio Extravergine di Oliva, Rapporto Qualità- Prezzo – Hacienda Iber – Arbequina.
- Olive d'Or 2008 – SIAL Montreal 2008 Goutte d'Or.
Categoria Fruttato Leggero Hacienda Iber Arbequina.
- 4rd Olivasia 2008 – International Olive Oil Competition, Shanghai.
Bronze Medal in the Intense Fruitiness category, Arbequina.
- 3rd China International Olive Competition, 2008. Shanghai
Gran Mention Intense – Hacienda Iber Arbequina.

Récolte 2006-2007

- L.A. County Fair 2007 Olive Oil Awards.
Categoría Spanish Classic Blends. Medalla de Plata.

Récolte 2005-2006.

- Concurso "Leone d'Oro dei Mastri Oleari" CIBUS 2006.
GRAN MENCION.
- L.A. County Fair 2006 Olive Oil Awards.
Categoría Spanish Classic Blends. Medalla de Plata.
- Lors de sa récolte 2005, sa première année.