



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ZAHARA DE LA SIERRA



FORMATOS DE ENVASADO

- * Botellas de 1/2 l. con dosificador.
- * Latas de 2 l.
- * Caja de 6 botellas. Un formato ideal para regalos: elegante caja de cartón para contener 6 botellas de aceite virgen extra Oleum Viride. Normalmente contiene 6 botellas de una misma variedad, pero si quieres podemos combinar en una caja distintas variedades, a tu gusto, siempre y cuando lo hagas bajo pedido.

Además, son posibles otros formatos de envasado, según las necesidades del cliente. Consúltenos.



PACKAGING FORMATS

- * 1/2-litre bottles with pourer.
- * 2-litre cans.
- * Box of 6 bottles. An ideal format for a gift: an elegant cardboard carton containing 6 bottles of Oleum Viride Extra Virgin Olive Oil. Normally contains 6 bottles of the same variety, but combinations of different varieties can be made up, on request.

Other packaging formats can be produced to meet the needs of the customer. Please ask.



TYPES DE PRÉSENTATION

- * Bouteilles de 0,50 l dotées de bec-verseur.
- * Boîtes de 2 l.
- * Boîte contenant 6 bouteilles. Cette élégante boîte en carton, idéale comme cadeau, contient 6 bouteilles d'huile vierge extra Oleum Viride. Normalement la boîte contient 6 bouteilles d'huile de la même variété, mais nous pouvons faire, sur commande, un assortiment des différentes variétés de votre choix.

Selon les besoins du client nous pouvons préparer d'autres formes de conditionnement. Consultez-nous.



VERPACKUNGSFORMATE

- * 1/2 l Flaschen mit Dosierer
- * 2 l Kanister
- * Kiste mit 6 Flaschen. Ein ideales Geschenkformat: ein eleganter Pappkarton für 6 Flaschen Oleum Viride Nativ Extra. Normalerweise enthält er 6 Flaschen der gleichen Sorte, auf Wunsch können in einem Karton verschiedene Sorten nach Geschmack kombiniert werden.

Gerne bieten wir gesonderte Verpackungsformate an. Bitte wenden Sie sich dazu an uns.

ES

Tipos de aceite: Convencional - Ecológico

Oleum Viride clasifica su oferta comercial de aceites según dos criterios: las variedades de procedencia (Manzanilla y Lechín) y el sistema de cultivo empleado (ecológico y convencional).

Los aceites de oliva virgen extra ecológicos han sido obtenidos de aceitunas cultivadas según la normativa europea de producción biológica, de forma que no se emplea ningún producto de síntesis química y todas las técnicas de cultivo son especialmente respetuosas con el medioambiente. Esto asegura que los aceites resultantes sean totalmente naturales y carezcan de cualquier traza química de pesticidas. Estos aceites ecológicos son certificados por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, miembro del INFOAM y organización oficial que ampara con su sello numerado cada una de las botellas certificadas.

Los aceites de oliva virgen convencionales resultan de color, olor y sabor irreprochable y al ser cultivados en el entorno de un parque natural podemos afirmar que, aún careciendo de la certificación ecológica oficial, son altamente naturales y carecen de trazas químicas indeseables.



EN

Types of oil: Conventional - Organic

Oleum Viride classifies its oils by two criteria: the varieties that produce the oil (*Manzanilla* and *Lechín*) and the farming system used (organic or conventional).

Our organic extra virgin olive oils are produced from olives cultivated according to European regulations for organic agriculture, and so no chemical substances are used and all of the cultivation techniques scrupulously respect the environment. This guarantees that the resulting oil is totally natural and has no trace of chemical pesticides. These organic oils are certified by the Andalusian Organic Farming Committee, which is a member of INFOAM and is the official organisation that guarantees each bottle of oil with its own numbered label.

Conventional virgin olive oils have a perfect colour, scent and flavour, and since they are cultivated in a Natural Park, we can guarantee that, even though they do not have an official organic farming certificate, they are highly natural and have no undesirable trace chemicals.

F

Types d'huiles: Conventiionelle - Biologique

Oleum Viride décline son offre commerciale d'huiles selon deux critères: les variétés de provenance (*Manzanilla* et *Lechín*) et le système de culture utilisé (biologique ou conventionnelle).

Les huiles d'olive biologiques vierges extra s'obtiennent à partir des olives cultivées selon les normes européennes de production biologique, sans employer aucun système de synthèses chimique et en utilisant toujours des techniques de culture qui respectent scrupuleusement l'environnement. Ce procédé garantit l'obtention d'une huile toute a fait naturelle sans aucune trace de pesticides. Cette huile biologique est certifiée par le Comité Andalou d'Agriculture Biologique, membre de l'INFOAM, qui garantit avec son tampon numéroté toutes les bouteilles certifiées.

L'huile conventionnelle possède une couleur, une odeur et un goût irréprochables. Sa culture dans le milieu du Parc Naturel assure son caractère naturel et l'absence de traces chimiques indésirables même s'elle n'est pas pourvue de la certification biologique officielle.

D

Olivenölartern: Konventionell - Ökologisch

Oleum Viride klassifiziert sein Angebot an Ölen nach zwei Kriterien: Nach Ursprungssorten (*Manzanilla* und *Lechín*) und der Anbauweise (ökologisch und konventionell).

Die extra nativen ökologischen Öle werden aus Oliven gewonnen, die nach den europäischen Richtlinien für Ökoanbau angebaut worden sind, d.h. es werden keinerlei chemische Produkte verwendet und alle Anbautechniken sind besonders umweltschonend. Damit wird sichergestellt, dass die Oliven absolut natürlich und frei von Pestiziden sind. Diese ökologischen Öle sind vom *Comité Andaluz de Agricultura Ecológica* zertifiziert, Mitglied der INFOAM und offizielle Organisation, die mit ihrem nummerierten Stempel jede einzelne der zertifizierten Flaschen schützt.

Die konventionellen nativen Öle erweisen sich in Farbe, Geruch und Geschmack als absolut einwandfrei. Da sie in der Umgebung des Nationalparks angebaut werden, können wir versichern, dass sie auch ohne offizielles ökologisches Zertifikat vollkommen natur belassen und frei von unerwünschten chemischen Inhaltsstoffen sind.



PRODUCTOS · VARIETIES · VARIÉTÉS · PRODUKTMERKBLATT

Todas las variedades a continuación descritas se obtienen tanto en cultivo procedente de la agricultura ecológica como de la agricultura convencional de montaña, respetuosa con el medio ambiente.

All of the varieties described here are obtained by both organic cultivation processes and by environmentally-sound conventional mountain farming methods.

Toutes les variétés décrites ci-dessous sont cultivées aussi bien en agriculture biologique qu'en agriculture conventionnelle de montagne respectueuse de l'environnement.

Alle weiter aufgeführten Produkte erzielt man sowohl mittels ökologischer Landwirtschaft als auch mittels konventioneller umweltschonender Gebirgslandwirtschaft.

Monovarietal
de Manzanilla
de Zahara



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ZAHARA DE LA SIERRA

ES

MANZANILLA DE ZAHARA
Ecológico y Convencional

Tipo

Aceite de oliva virgen extra monovarietal de aceituna de la variedad "Manzanilla de Zahara".

Procedencia

Parque Natural Sierra de Grazalema, Cádiz.

Variiedad

100% Manzanilla de Zahara.

Acidez máxima

0.8°

Puntuación organoléptica

Entre 8 y 9.

Características organolépticas

Aceite frutado medio limpio con tonos almendrados. En boca resulta suave y muy agradable por su delicada fluidez y armonía.

Conservación

Conservar en sitio fresco y oscuro. Colocar la botella en posición vertical y consumir, preferentemente, antes de 1 año.

Usos gastronómicos

Recomendado para consumo en fresco como ensaladas, pan, y en general aderezo fresco de alimentos. Adecuado también para salsas y mahonesas.

Formatos comerciales

Botella de 1/2 l. y lata de 2 l.

EN

MANZANILLA DE ZAHARA
Organic and Conventional

Type

Monovarietal extra virgin olive oil extracted exclusively from *Manzanilla de Zahara* olives.

Origin

Sierra de Grazalema Natural Park, Cadiz.

Variety

100% *Manzanilla de Zahara*.

Maximum acidity

0.8°

Tasting score

8 - 9.

Characteristics

A fruity, half-clean oil with nutty tones. Very smooth in the mouth, and very agreeable thanks to its delicate fluidity and harmony.

Conservation

Store in a cool, dark place. Keep the bottle vertical, and use the oil preferably within one year.

Recommended uses

Recommended raw in salads, on bread and, in general, as a fresh food dressing. Also good in sauces and mayonnaise.

Formats

1/2-litre bottle and 2-litre can.

F

MANZANILLA DE ZAHARA
Biologique et Conventiennelle

Type

Huile d'olive vierge extra monovariétale des olives de la variété *Manzanilla de Zahara*.

Provenance

Parc Naturel *Sierra de Grazalema*, Cádiz.

Variété

100% *Manzanilla de Zahara*.

Acidité maximale

0.8°

Ponctuation organoleptique

Entre 8 et 9.

Caractéristiques organoleptiques

Huile au fruité d'olive moyen-élevé, très limpide avec des nuances d'amendes. Mise en bouche douce et agréable en raison de sa délicate fluidité et son harmonie.

Conservation

À l'abri de la chaleur et de la lumière et, idéalement, pour une période n'excédant pas 1 année. Garder les bouteilles en position verticale.

Utilisation en gastronomie

Crue, avec des salades, sur des tranches de pain et en général comme assaisonnement. Très appropriée pour des mayonnaises et des sauces en général

Présentations commerciales

Bouteille de 0,50 l et boîte de 2 l.

D

MANZANILLA DE ZAHARA
Ökologisch und Konventionell

Art

Extra natives sortenreines Olivenöl aus Oliven der Sorte *Manzanilla de Zahara*.

Herkunft

Naturpark *Sierra de Grazalema*, Cádiz.

Sorte

100% *Manzanilla de Zahara*.

Max. Säure

0.8°

Organoleptische Bewertung

Zwischen 8 und 9.

Organoleptische Eigenschaften

Fruchtiges, halbtransparentes Öl mit Anleihen an Mandeln. Im Mund liegt es weich und sehr angenehm wegen seiner feinen Flüssigkeit und Harmonie.

Lagerung

An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren. Die Flasche horizontal lagern, Inhalt möglichst innerhalb eines Jahres verbrauchen.

Gastronomischer Gebrauch

Empfohlen für einen kalten Verzehr wie Salate, Brot und ganz allgemein für eine frische Zubereitung von Nahrungsmitteln. Auch geeignet für Saucen und Mayonnaisen.

Vertriebene Abfüllungen

1/2 l Flasche und 2 l Kanister.

Coupage
de variedades
Manzanilla
de Zahara
y Lechín



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ZAHARA DE LA SIERRA

ES

MANZANILLA DE ZAHARA Y LECHÍN

Ecológico y Convencional

Tipo

Aceite de oliva virgen extra coupage de dos variedades en distintas proporciones según el mercado y el gusto del consumidor.

Procedencia

Parque Natural Sierra de Grazalema, Cádiz.

Variedad

Mezcla de Manzanilla de Zahara y Lechín.

Acidez máxima

0,8º

Puntuación organoléptica

Entre 8 y 9.

Características organolépticas

Aceite de frutado medio con delicados aromas a manzana, tomate fresco y ligeramente almendrado. Al sabor aparece un tenue picor y amargor muy suaves teniendo una entrada en boca muy fluida y especialmente dulce al paladar.

Conservación

Conservar en sitio fresco y oscuro. Colocar la botella en posición vertical y consumir, preferentemente, antes de 1,5 años.

Usos gastronómicos

Por su equilibrio y armonía se recomienda para todos los usos, es decir, consumo en fresco, salsas, guisos y fritos.

Formatos comerciales

Botella de 1/2 l y lata de 2 l.

EN

MANZANILLA DE ZAHARA Y LECHÍN

Organic and Conventional

Type

Extra virgin olive oil blended from two varieties in different proportions, depending on the target market and consumer tastes.

Origin

Sierra de Grazalema Natural Park, Cadiz.

Variety

Blend of *Manzanilla de Zahara* and *Lechín*.

Maximum acidity

0,8º

Tasting score

8 - 9.

Characteristics

Medium fruity oil with delicious flavours of apple and fresh tomato, slightly nutty. On tasting, it is very slightly spicy and bitter, very fluid on entry and especially sweet on the palate.

Conservation

Store in a cool, dark place. Keep the bottle vertical, and use the oil preferably within 1,5 years.

Recommended uses

Its balance and harmony make it ideal for all uses - raw, for sauces, stews and frying.

Formats

1/2-litre bottle and 2-litre can.

F

MANZANILLA DE ZAHARA Y LECHÍN

Biologique et Conventiennelle

Type

Huile d'olive vierge extra provenant du coupage de deux variétés à des différentes proportions selon le marché de destination et le goût des consommateurs.

Provenance

Parc Naturel *Sierra de Grazalema*, Cádiz.

Variété

Coupage de *Manzanilla de Zahara* et de *Lechín*.

Acidité maximale

0,8º

Ponctuation organoleptique

Entre 8 et 9.

Caractéristiques organoleptiques

Huile au fruité d'olive moyen aux arômes délicats de pommes et de tomates fraîches et un léger parfum d'amendes. En bouche, elle est légèrement piquante et amère, la mise en bouche est douce et très fluide.

Conservation

À l'abri de la chaleur et de la lumière et, idéalement, pour une période n'excédant pas une année et demie. Garder les bouteilles en position verticale.

Utilisation en gastronomie

En raison de son équilibre et son harmonie, elle est conseillée pour toutes utilisations: crue, sauces, mets cuits et des fritures.

Présentations commerciales

Bouteille de 0,50 l et boîte de 2 l.

D

MANZANILLA DE ZAHARA Y LECHÍN

Ökologisch und Konventionell

Art

Extra natives Mischöl aus zwei Sorten unterschiedlicher Zusammensetzung, abhängig vom Bestimmungsmarkt und Verbraucherschmack.

Herkunft

Naturpark *Sierra de Grazalema*, Cádiz.

Sorte

Coupage aus *Manzanilla de Zahara* und *Lechín*.

Max. Säure

0,8º

Organoleptische Bewertung

Zwischen 8 und 9.

Organoleptische Eigenschaften

Halbfruchtiges Öl mit feinen Aromen nach Apfel, frischer Tomate und unterschwellig nach Mandel. Beim Schmecken treten eine sanfte Schärfe und ganz leichte Bitterkeit hervor; dabei hat das Öl einen fließenden Eingang im Mund und ist leicht süß am Gaumen.

Lagerung

An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren. Die Flasche horizontal lagern und möglichst innerhalb von eineinhalb Jahren verzehren.

Gastronomischer Gebrauch

Wegen seiner Ausgewogenheit und seiner Harmonie empfiehlt es sich für alle Anwendungen, d.h. für einen frischen Gebrauch, für Saucen, Geschmortes und Gebratenes.

Vertriebene Abfüllungen

1/2 l Flasche und 2 l Kanister.

Monovarietal
de
Lechín



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ZAHARA DE LA SIERRA

ES

LECHÍN

Ecológico y Convencional

Tipo

Aceite de oliva virgen extra monovarietal de aceituna de la variedad "Lechín."

Procedencia

Parque Natural Sierra de Grazalema, Cádiz.

Variedad

100% Lechín.

Acidez máxima

0.8°

Puntuación organoléptica

Entre 7.5 y 9.

Características organolépticas

Aceite frutado medio-alto, muy limpio con personales matices verdes propios de la aceituna viva. Recuerda a manzana y otras frutas frescas. En la boca presenta un equilibrado amargor y picor que se armonizan en el paladar. Su entrada es muy fina y fluida.

Conservación

Conservar en sitio fresco y oscuro. Colocar la botella en posición vertical y consumir, preferentemente, antes de 2 años.

Usos gastronómicos

Por su fuerza y personalidad es recomendado para consumo en fresco y especialmente en guisos y fritos.

Formatos comerciales

EN

LECHÍN

Organic and Conventional

Type

Monovarietal extra virgin olive oil extracted exclusively from *Lechín* olives.

Origin

Sierra de Grazalema Natural Park, Cadiz.

Variety

100% *Lechín*.

Maximum acidity

0.8°

Tasting score

7.5 - 9.

Characteristics

A medium-highly fruity oil, very clean and with personal nuances typical of living olives. Reminiscent of apples and other fresh fruit. Balanced bitterness and spiciness in the mouth that harmonise on the palate. A very fine, fluid entry.

Conservation

Store in a cool, dark place. Keep the bottle vertical, and use the oil preferably within 2 years.

Recommended uses

Its strength and personality make it ideal to be used raw and especially in stews and for frying.

Formats

F

LECHÍN

Biologique et Conventiennelle

Type

Huile d'olive vierge extra monovariétale des olives de la variété *Lechín*.

Provenance

Parc Naturel *Sierra de Grazalema*, Cádiz.

Variété

100% *Lechín*.

Acidité maximale

0.8°

Ponctuation organoleptique

Entre 7.5 et 9.

Caractéristiques organoleptiques

Huile au fruité d'olive moyen-elevé, très limpide avec nuances vertes propres aux olives fraîches, avec des parfums des pommes et d'autres fruits frais. Au goût, elle marie parfaitement l'amertume et le piquant. Mise en bouche fine et fluide.

Conservation

À l'abri de la chaleur et de la lumière et, idéalement, pour une période n'excédant pas 2 ans. Garder les bouteilles en position verticale.

Utilisation en gastronomie

En raison de sa force et sa personnalité, il est conseillé de la consommer avec des produits frais et très spécialement dans des mets cuits ou en fritures.

Présentations commerciales

Bouteille de 0,50 l et boîte de 2 l.

D

LECHÍN

Ökologisch und Konventionell

Art

Extra natives sortenreines Olivenöl aus Oliven der Sorte *Lechín*.

Herkunft

Naturpark *Sierra de Grazalema*, Cádiz.

Sorte

100% *Lechín*.

Max Säure

0.8°

Organoleptische Bewertung

Zwischen 7.5 und 9.

Organoleptische Eigenschaften

Fruchtiges Öl, sehr rein und mit für die frische Olive typischen eigenen grünen Nuancen. erinnert an Äpfel und andere frische Früchte. Im Mund entfaltet sich eine ausgeglichene Bitterkeit und Schärfe, die am Gaumen harmonisieren. Sein Eingang ist fein und flüssig.

Lagerung

An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren. Die Flasche horizontal lagern und möglichst innerhalb von zwei Jahren verbrauchen.

Gastronomischer Gebrauch

Wegen seines kräftigen und würzigen Geschmacks wird es für einen frischen Verzehr, besonders aber auch für Geschmortes und Gebratenes empfohlen.

Vertriebene Abfüllungen

1/2 l Flasche und 2 l Kanister.



EDICIONES ESPECIALES · SPECIAL EDITIONS · ÉDITIONS SPÉCIALES · SONDERAUSGABEN

Proyecto
alamoda



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ZAHARA DE LA SIERRA

ES

PROYECTO ALAMODA

El mundo de la moda y de la gastronomía se dan la mano en este proyecto.

Alamoda, un proyecto impulsado por el CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica), que pretende promocionar el aceite de oliva Andaluz tanto a nivel nacional como internacional. El objetivo es equiparar la imagen de este aceite con la realidad productiva de España, que figura hoy como primera productora de aceite de oliva virgen. La unión de diseñadores con productores de aceite ha dado como resultado un producto estrella vestido de gala para la ocasión. En nuestro caso Devota&Lomba ha sido el encargado de la realización del proyecto, uniendo una cuidada producción a un diseño cálido y atemporal, que tiene mucho que ver con convertir la botella en un objeto “reciclable” para otros usos.

Asimismo, la idea de realizar una caja-bolsa contenedora y una etiqueta-libro unida a la botella, hacen que el conjunto cobre el tratamiento de un perfume.

EN

ALAMODA PROJECT

A project where the world of fashion meets the world of gastronomy.

Alamoda is a project sponsored by the CAAE (Andalusian Organic Farming Committee) with the aim of promoting Andalusian olive oil both in Spain and abroad. The objective is to bring the image of this oil into line with the reality of production in Spain, which is the world’s leading producer of virgin olive oil. The meeting of designers and oil producers has resulted in a star product dressed up for the occasion. In our case, Devota&Lomba were commissioned for the project, bringing together painstaking production and a warm, timeless design, converting the bottle into a “recyclable” object that can be put to other uses.

Likewise, the idea of creating a box-bag container and booklet-label attached to the bottle packages the product almost as if it were a perfume.

F

PROJET ALAMODA

Le monde de la mode et de la gastronomie se rejoignent au sein de ce projet.

Alamoda est une initiative lancée par le CAAE (Comité andalou d’agriculture biologique) afin de promouvoir l’huile d’olive andalouse, tant au niveau national qu’international. L’objectif est de situer l’image de cette huile à la hauteur de la réalité de la production oléicole espagnole, l’Espagne étant à ce jour la première productrice d’huile d’olive vierge. De l’association des créateurs et des producteurs d’huile est né un produit phare, qui revêt pour l’occasion ses plus beaux atours. Dans notre cas, ce sont les créateurs Devota&Lomba qui ont été chargés de la réalisation du projet, unissant une production soignée à une création chaleureuse et atemporelle, qui invite à faire de cette bouteille un objet recyclable à utiliser à d’autres fins.

De même, l’idée de réaliser une boîte-sac abritant la bouteille et d’y attacher une étiquette-libre n’est pas sans rappeler le traitement que l’on adopterait pour un parfum.

D

PROJEKT ALAMODA

Die Welt der Mode und der Gastronomie geben sich in diesem Projekt die Hand.

Alamoda ist von der CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica) angeregt worden mit dem Vorsatz, das andalusische Olivenöl national wie auch international zu fördern. Ziel dabei ist es, das Erscheinungsbild dieses Öles mit der realen Produktivität Spaniens, dem größten Hersteller nativen Olivenöls, zu verbinden.. Aus der Zusammenarbeit von Designern mit Olivenölproduzenten ist ein hervorragendes Produkt wie in einem Galakleid für besondere Anlässe entstanden. In unserem Fall haben sich für die Verwirklichung des Projekts Devota&Lomba verantwortlich gezeigt und eine umsichtige Herstellung mit einem warmen und zeitlosen Design vereint, das viel mit der Verwandlung der Flasche in ein „recyclebares“ Objekt für andere Verwendung zu tun hat.

Ebenso besteht die Idee, eine Art Tragetasche zu kreieren, mit einem an der Flasche befestigten Etikettenheft, wodurch ein Ensemble wie bei hochwertigen Parfums entsteht.

Edición
Jorge
Camacho



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ZAHARA DE LA SIERRA



ES

ETIQUETAS ARTE
Edición Jorge Camacho

En línea con nuestro espíritu de divulgación y colaboración con el arte, comenzamos la edición de series limitadas de botellas en las que un artista de renombre internacional nos hace el honor de diseñar una etiqueta exclusiva para nuestro aceite. En un primer momento hemos contado con el artista cubano Jorge Camacho, que nos realizó una interpretación del olivo, sus raíces y el fruto.

Estamos en contacto con nuevos artistas para próximas ediciones especiales.

EN

ART LABELS
Jorge Camacho Edition

In line with our spirit of dissemination and collaboration with the world of art, we are beginning to produce a number of limited edition bottles for which an internationally-renowned artist will design an exclusive label for our oil. Initially, we have worked with the Cuban artist, Jorge Camacho, who has produced his own interpretation of the olive tree, its roots and its fruit.

We are in contact with other artists over forthcoming special editions.

F

ÉTIQUETTE D'ART
Édition Jorge Camacho

Conformément à notre esprit de divulgation et de collaboration avec le monde artistique nous lançons une édition de séries limitées de bouteilles pour lesquelles un artiste de renommée internationale nous a fait l'honneur de créer une étiquette exclusive. Nous avons compté pour cette première création sur le talent de l'artiste cubain Jorge Camacho qui a réalisé une interprétation de l'olivier, de ses racines et de son fruit.

Des contacts ont été établis avec de nouveaux artistes pour de prochaines éditions spéciales.

D

ETIKETTEN MIT KUNSTWERKEN
Druck von Jorge Camache

Gemäß unserem Sinn für Verbreitung und Zusammenarbeit mit der Kunst starten wir die Auflage limitierter Flaschenreihen, auf denen von einem international renommierten Künstler exklusiv entworfene Etiketten für unser Öl angebracht sind. Bei anderer Gelegenheit durften wir auf den kubanischen Künstler Jorge Camacho zählen, der eine Interpretation des Olivenbaums, seiner Wurzeln und der Frucht für uns verwirklichte.

Wir stehen in Kontakt mit neuen Künstlern für künftige Sonderauflagen.

Oleum Viride está envasado por Agroforestal 2000.
Oleum Viride is bottled by Agroforestal 2000.
Oleum Viride est conditionné par Agroforestal 2000.
Oleum Viride wird abgefüllt von Agroforestal 2000.

C/Alta, 10 Zahara de la Sierra
Cádiz- España
Tel: +34 956 139 006
www.oleumviride.com
e-mail: gerencia@oleumviride.com

Posee los sellos del CAAE Agricultura ecológica de Andalucía.
Awarded the CAAE Andalusian Organic Farming quality labels.
L'huile possède le label d'Agriculture Biologique reconnu par le CAAE (Comité d'Agriculture Biologique de l'Andalousie).
Ausgezeichnet mit den Prüfsiegeln der CAAE Agricultura ecológica de Andalucía.

