



Aceites Alía

Retrouver des traditions séculaires

Aceites Alía est une entreprise jeune et dynamique, mais en même temps avec une longue tradition. Depuis huit ans, nous combinons notre passion pour l'huile d'olive extra vierge et le travail, avec l'expérience et la tradition d'une terre spéciale avec des variétés qui ont perduré dans le temps et que nous entretenons et prenons soin avec soin.

Tout est le résultat d'un savoir-faire et d'un dévouement total, depuis la plantation et l'entretien quotidien de l'oliveraie, jusqu'à sa récolte, le transport des olives et sa transformation ultérieure en un produit de haute qualité. Une longue chaîne où chacun de ses maillons est choyé, de l'oliveraie, la véritable usine EVOO, jusqu'à ce qu'il soit mis en bouteille et atteigne le consommateur final.

Chez Aceites Alía, nous contrôlons l'ensemble du processus de production, de la collecte des olives à la mise en bouteille, car nous savons que c'est le seul moyen de garantir à notre consommateur final la plus haute qualité.

Nos vierges extra sont fabriquées à l'aide de la technologie la plus moderne. Ce sont des huiles de vendanges très précoces, riches en arômes et en saveurs complexes. Pour cela nous appliquons des techniques différentes et innovantes :

- Nous extrayons les noyaux d'olives pour obtenir de l'énergie, de sorte que le moulin à huile fonctionne ainsi de manière DURABLE.

- Extraction à froid à une température ne dépassant pas 20°C.

- Nous utilisons du verre et du carton recyclable dans tous nos emballages.

- Innovation et exclusivité dans les designs.

- Illusion et grand effort.

- Illusion et grand effort.

Huiles d'olive extra vierges

L'huile d'olive extra vierge est un véritable trésor pour la santé. C'est l'aliment par excellence de la diète méditerranéenne appréciée.

Sans surprise, le vrai jus d'olive est la graisse monoinsaturée la plus consommée dans l'environnement méditerranéen depuis l'Antiquité.

Apprécié depuis des milliers d'années pour son goût extraordinaire, une relation étroite a maintenant été trouvée entre sa consommation et une espérance de vie plus longue, ce qui implique une diminution des maladies causées en grande partie par des habitudes culinaires occidentales pas trop saines. .

Les vertus de l'huile d'olive vont au-delà de la protection contre les maladies cardiovasculaires. Certains des antioxydants peuvent avoir la capacité de détruire les substances qui conduisent à la prolifération des cellules cancéreuses.

L'huile d'olive joue également un rôle important dans le diabète. Des recherches ont montré que les personnes qui apprécient l'huile d'olive dans leur alimentation ont une meilleure glycémie.

Dans nos oliveraies, nous pouvons trouver 5 variétés différentes d'oliviers, par conséquent, nous produisons 5 huiles d'olive extra vierge monovariétales, Verdeña, Alquezrana, Empeltre, Royeta de Asque et Arroniz extraites à froid afin que chaque type d'huile conserve toutes ses propriétés et sa saveur et dans la préparation desquels aucun additif alimentaire ou conservateur n'est utilisé.



Verdeña

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - VERDEÑA	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge - VERDEÑA	500 ml	6

Variété d'olives du Somontano, cueillies à la main sur des oliviers âgés de 150 à 200 ans dans les communes de Cregenzan et d'Estadilla.

Huile avec une grande personnalité et une saveur fruitée unique, fond doux, légèrement épicé et avec peu d'amertume. Tons verts et nuances dorées. Rappelle la tomate, l'herbe fraîchement coupée et les amandes. En bouche, il est doux, avec un bel équilibre.

Il est parfait pour tous les repas car son arôme exceptionnel et sa touche sucrée rendent tout repas plus équilibré.



Alquezrana

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - ALQUEZRANA	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge - ALQUEZRANA	500 ml	6

Variété Somontano plus spécifiquement de la ville d'Alquezar d'où elle tire son nom et de ses environs.

Variété dont il ne reste guère plus de 2000 arbres, tous de grande taille et âgés en moyenne de 300 ans.

Olive récoltée à la main au début de la campagne et qui se distingue par une saveur fruitée intense avec des nuances d'artichaut et d'herbe fraîchement coupée. Huile avec beaucoup de personnalité, comme la terre à laquelle elle appartient.

Saveur fruitée intense, en bouche, sa pointe amère et épicée se distingue.



Royeta

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - ROYETA	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge - ROYETA	500 ml	6

Royeta ou Royeta de Asque, une variété récupérée de quelques oliviers trouvés au bord de l'extinction. Il doit son nom à la couleur rouge que prend l'olive au moment de la véraison.

Son huile se distingue par une saveur fruitée intense, où son arôme de fleurs et d'amandes se distingue par des nuances de figue et de tomate. En dégustation, il dénote de légères sensations d'amertume et d'épice, nuancées par son caractère sucré et amandé.



Empeltre

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - EMPELTRE	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - EMPELTRE	500 ml	6

L'une des variétés les plus anciennes de la péninsule ibérique. Dans notre cas, il s'agit de jeunes oliviers plantés à côté de la ville d'Ejea de los Caballeros, mettant en évidence une douceur sur un piquant amer et timide. On retrouve également des saveurs de noix comme les noix et les amandes.

Arômes dominés par des notes vertes, d'herbe et de feuille d'olivier, ainsi que des connotations de noisette. Il possède donc le parfait équilibre entre amertume et démangeaisons grâce à ses nuances fruitées.



Arroniz

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - ARRONIZ	250 ml	12
Huile d'Olive Extra Vierge Extra - ARRONIZ	500 ml	6

Variété très exclusive et très limitée dans la zone centrale de Navarre et dans la Ribera. Oliviers centenaires de grande taille, cueillis à la main. Huile au goût légèrement fruité.

Il a des touches d'amande. En bouche, sa douceur initiale passe rapidement à une amertume de type moyen, on remarque enfin ses nuances plus épicées.

Il contient une composition très équilibrée d'acides gras, avec moins d'acides gras saturés que les autres huiles. Il a également une teneur élevée en acide oléique, ainsi qu'en polyphénols totaux (supérieurs à 500 ppm) et autres antioxydants naturels.



Gorrion

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
HOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 1 L	12
HOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 3 L	4

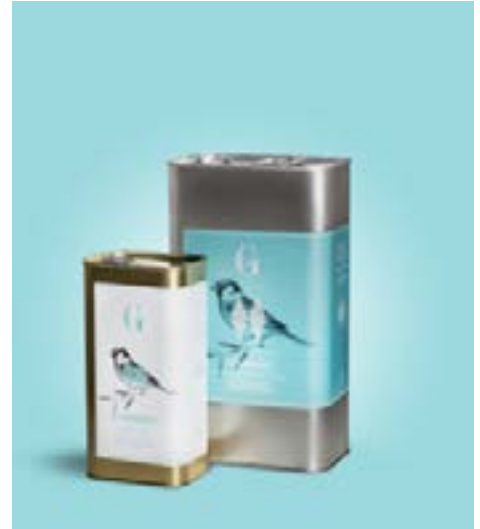
Huile d'olive extra vierge d'olive Lucciana 100%, cultivée à Pedrola (Saragosse). Huile de récolte précoce (derniers jours d'octobre) pour que l'olive soit encore un peu verte et pour obtenir la meilleure qualité, quitte à sacrifier le volume.

La variété Lucciana est un croisement entre des plantes d'origine italienne (Leccino) avec l'une des variétés les plus répandues dans l'arc méditerranéen, l'Arbequina.

Sa haute teneur en polyphénols rend l'huile très stable, ce qui fait que ses caractéristiques restent intactes jusqu'à sa consommation. Cela marque la différence avec les autres huiles, puisqu'elle ne perd pas ses propriétés organoleptiques.

L'Huile d'Olive de Moineau est idéale pour finir tout type de plats cuisinés ou de salades, ainsi que les desserts.

Il est net et lumineux, avec des notes de fruits aromatiques (pomme), d'herbe fraîchement coupée et de tomates vertes avec une belle réminiscence d'artichaut. En bouche, il présente un bon équilibre entre acidité et amertume, mais avec la douceur typique de l'Arbequina, qui rend son passage en bouche long et élégant.



Mochuelo

Transport à température ambiante - Durée de vie : 2 ans

PRODUIT	FORMAT/ UNITÉ(g)	UNITÉ/ BOÎTE
Huile d'Olive Extra Vierge - MOCHUELO	2 L	4
Huile d'Olive Extra Vierge - MOCHUELO	5 L	4

Notre huile la plus compétitive à base d'arbequina de récolte précoce. Une huile de qualité supérieure en grand format.

Après avoir été récolté aux mois d'octobre et novembre et après un broyage soigneux, nous obtenons un jus d'olive avec un fruité élevé, une légère amertume et une grande stabilité.

La principale caractéristique de cette huile est sa fraîcheur et rappelle les amandes vertes et l'herbe fraîchement coupée, avec une touche caractéristique apportée par la variété Arbequina. On peut également trouver une huile aux nuances de tomate et de figue.

