



URZANTE SL

Ciudad Agroalimentaria _ Calle A
31500 _ Tudela _ Navarra _ Espagne
+34 607 194 948 _ +34 948 850 237
service.client@urzante.com

    www.urzante.com



TRADITION, QUALITÉ ET RESPECT DU TERROIR
DEPUIS 1950





Immergée dans la verte vallée de l'Èbre se trouve la région d'Urzante. Une région au cœur de la Navarre; c'est là que José Marín a commencé à produire de l'huile d'olive en 1950. Une huile d'olive de haute qualité, élaborée avec les meilleures olives et sélectionnées une à une qu'il livrait lui-même avec son camion aux domiciles de sa ville et des communes environnantes.

Plus de 70 ans plus tard, l'huile d'olive Urzante en plus d'être une partie de la tradition gastronomique et la marque préférée de la région, elle s'est également propagée avec succès dans plus de 85 pays à travers le monde. Cette expansion a été possible grâce à la fidélité à nos valeurs d'origine : qualité maximale, tradition et respect de la terre.

Aujourd'hui, nos domaines couvrent une superficie de 1.200 hectares avec une capacité de production d'huile d'olive vierge extra atteignant 2.240.000 litres. Les variétés d'olives cultivées (Arróniz, Arbequina, Arbosana et Koroneiki) se distinguent par leur saveur et leurs propriétés.

www.urzante.com





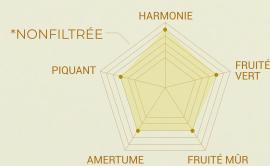
“LOS SIBARITAS”

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

NON FILTRÉE _ ARRÓNIZ _ ARBEQUINA _ ARBOSANA _ KORONEIKI

500 ML _ VERRE

Une collection exclusive des huiles d'olive vierge extra issues de nos meilleurs oliviers. Réservées aux vrais sybarites, chacune de ces huiles a sa propre personnalité qui ajoutera une touche distinctive à votre table.



* LES VALEURS INDIQUÉES SONT DES VALEURS MOYENNES ET PEUVENT VARIER LÉGÈREMENT D'UNE RÉCOLTE À AUTRE.



NON FILTRÉE

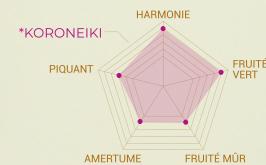
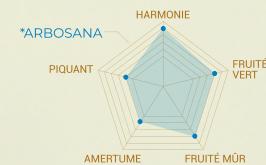
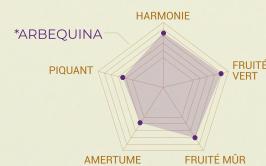
Disponible uniquement en période de récolte.

L'authentique jus d'olive ; Première pression à froid non filtrée. Cette huile conserve toute sa saveur, son arôme et sa texture. Pour cette raison, c'est notre huile d'olive la plus honnête.



IDÉE CADEAU SYBARITE

Un coffret cadeau qui réunit toute la famille « Sibarita ». Un pack exclusif qui offre qualité, goût et élégance.



* LES VALEURS INDIQUÉES SONT DES VALEURS MOYENNES ET PEUVENT VARIER LÉGÈREMENT D'UNE RÉCOLTE À AUTRE.



Loyal et noble



Douce et joyeuse



Spirituelle et raffinée



Voyageur et aventureux



BIOLOGIQUE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

250ML _ 500ML _ 750ML _ VERRE



Notre huile d'olive vierge extra issue de l'agriculture biologique. Un système de production qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut niveau de biodiversité et la préservation des ressources naturelles.



CERTIFICATION UE

Le logo de l'UE certifie et offre aux consommateurs des garanties sur les produits alimentaires qui ont passé avec succès les contrôles européens stricts pour les produits biologiques. Il garantit qu'ils répondent aux conditions exigeantes de production, de transformation, de transport et de stockage de ce type d'aliments.

NON FILTRÉE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

250ML _ 500ML _ 750ML _ VERRE

L'authentique jus d'olive, frais et très intense. D'une couleur vert olive, et des arômes de pomme et d'amande verte.



APPELLATION D'ORIGINE NAVARRE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

250ML _ 500ML _ 750ML _ VERRE

Notre huile d'olive vierge extra avec appellation d'origine protégée de Navarre provient de notre Olivar de la Ribera « l'oléaie du bord de la rivière », situé dans la Ribera de Navarra, ou simplement la Ribera, une région naturelle et historique nichée dans la vallée de l'Èbre à Navarre. En prenant soin de chaque détail à chacune de toutes ses étapes de production, cette huile est d'une qualité exceptionnelle.



Vue sur nos champs.
"Olivar de la Ribera"

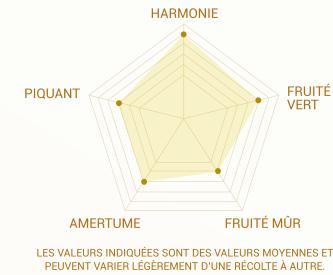
SÉLECTION COUPAGE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

250ML _ 500ML _ 750ML _ 1L _ VERRE / 250ML _ 500ML _ 1L _ HPET



Notre propre coupage unique de trois variétés des huiles d'olive de première qualité, sélectionnées soigneusement pour être l'emblème d'Urzante. L'huile d'olive vierge extra "Sélection Coupage" se caractérise par un profil gustatif original que nous avons préservé depuis l'antiquité.



AROMATIQUES

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATISÉE

250ML _ VERRE

Réveillez le Chef en vous ! Le **citron**, vif et fruité ; le **piment**, excitant et audacieux ; le **basilic**, frais et parfumé ; la **truffe blanche**, exotique et savoureuse ; et **l'ail**, une touche de la méditerranée . Choisissez ceux que vous aimez le plus et ajoutez des saveurs distinctives à votre cuisine.



IDÉE CADEAU POUR LES GOURMANDS

Un pack élégant de quatre unités que vous pouvez personnaliser en fonction de vos préférences. Le meilleur cadeau pour les audacieux et les amoureux des saveurs.



IDÉALE POUR

Piment	Pizza	Viandes	Pâtes
Citron	Poissons	Pâtisserie	Vinaigrettes
Truffe	Risotto	Purée	Omelette
Basilic	Salades	Pâtes	Légumes
Ail	Toast	Salades	Volailles



GOÛT À L' ANCIENNE

HUILE D'OLIVE VIERGE

250ML _ 500ML _ 750ML _ VERRE

Extraites à froid et uniquement par des procédés mécaniques, nos huiles d'olive vierge et huiles d'olive vierge BIO conservent les saveurs d'autrefois et apportent une touche de tradition à vos plats.



CERTIFICATION UE
Le logo de l'UE certifie et offre aux consommateurs des garanties sur les produits alimentaires qui ont passé avec succès les contrôles européens stricts pour les produits biologiques. Il garantit qu'ils répondent aux conditions exigeantes de production, de transport et de stockage de ce type d'aliments.



Vue sur notre usine de 65.000 m² à Tudela (Navarre).

Nos certificats :

