



ESCORNALBOU
GOURMET

OLIVEIRA
ESCORNALBOU



DOSSIER CORPORATIU

Coneix l'OOVE Escornalbou Gourmet
Elaborat amb les millors olives arbequines
en un entorn privilegiat, entre el mar i la muntanya
i amb tot el sabor de la Dieta Mediterrània

OOVE Escornalbou Gourmet

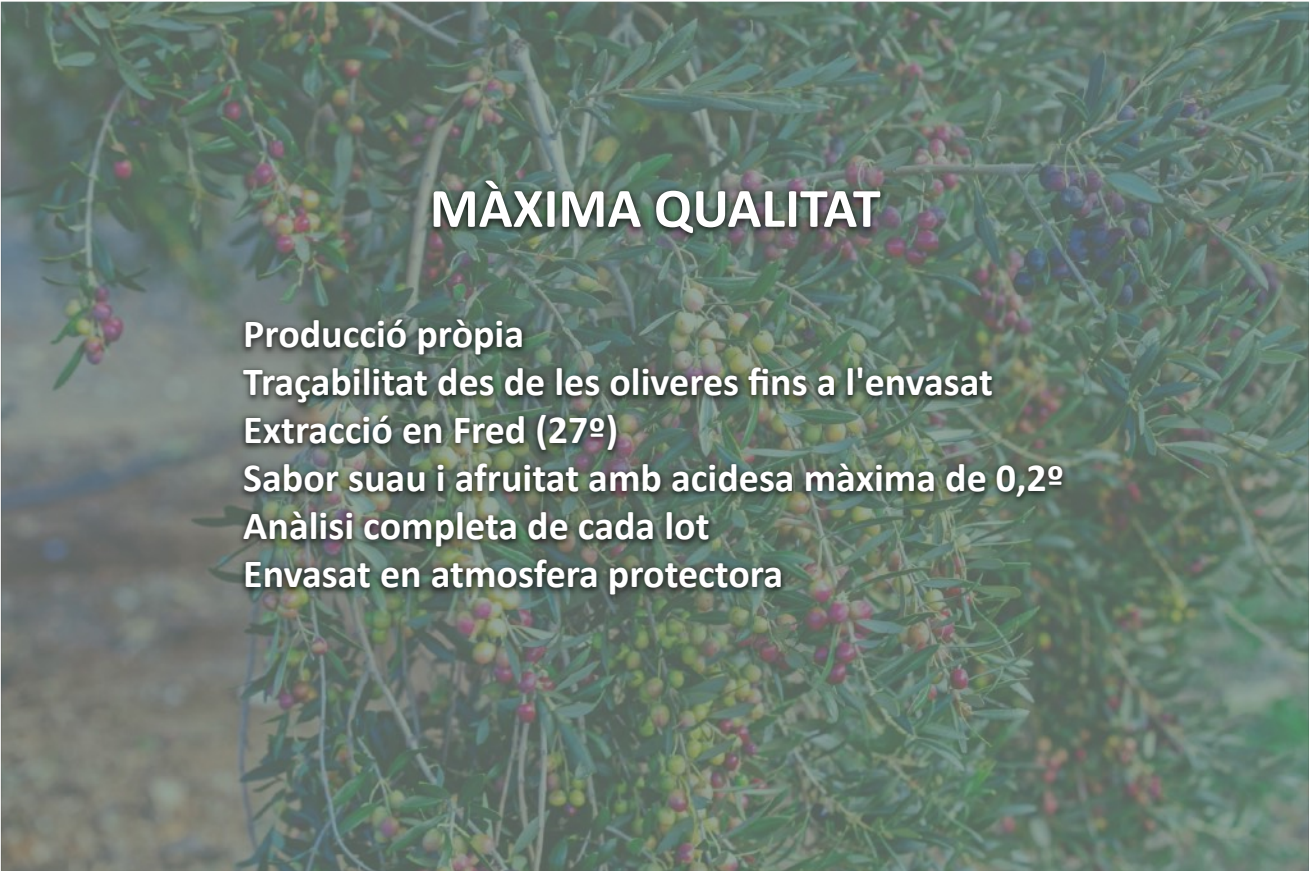
Una Cooperativa amb més de 75 anys d'experiència

Elaborem només Oli d'Oliva Verge Extra Arbequina de màxima qualitat.

Perquè creiem que aquest és el camí perquè el consumidor sigui fidel i consumeixi OOVE, una cosa tan important en la nostra Dieta Mediterrània.

Tots els premis obtinguts ens avalen i per això podem dir amb orgull que elaborem un dels Millors Oli d'Oliva Verge Extra d'Espanya.





MÀXIMA QUALITAT

Producció pròpia

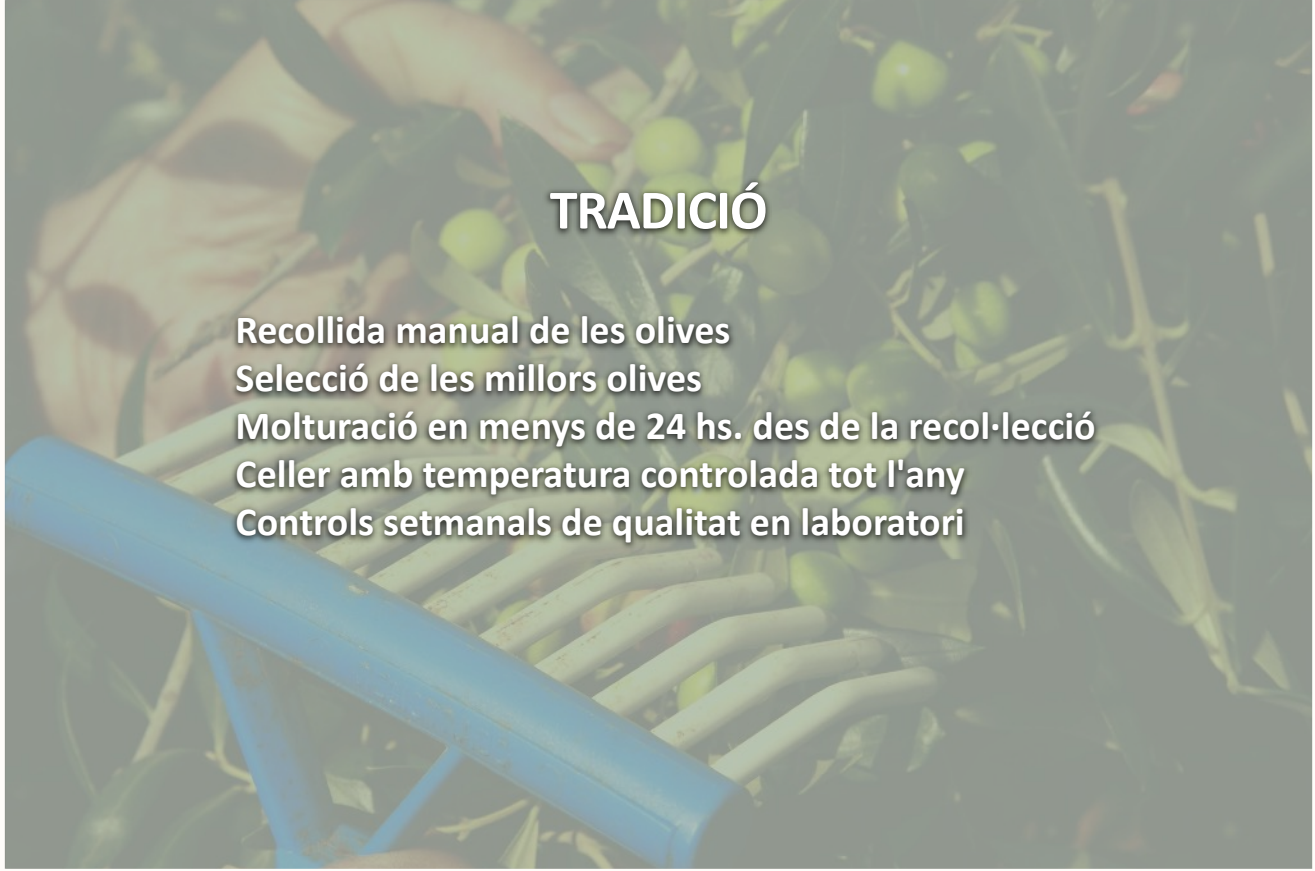
Traçabilitat des de les oliveres fins a l'envasat

Extracció en Fred (27º)

Sabor suau i afruitat amb acidesa màxima de 0,2º

Anàlisi completa de cada lot

Envasat en atmosfera protectora



TRADICIÓ

Recollida manual de les olives

Selecció de les millors olives

Molturació en menys de 24 hs. des de la recol·lecció

Celler amb temperatura controlada tot l'any

Controls setmanals de qualitat en laboratori



PROXIMITAT

La Baronia d'Escornalbou és un lloc privilegiat entre el mar i la muntanya.

Els pobles de Riudecanyes, Vilanova d'Escornalbou i Duesaigües formen part de la Cooperativa.

Les oliveres creixen entre la brisa de la mar Mediterrània i de la Serra de l'Argentera.



SOSTENIBILITAT

Som conscients de l'entorn natural i per això tenim molta cura dels processos a l'hora de tractar les nostres oliveres

Complim amb totes les certificacions de la UE.

Utilitzem només productes fitosanitaris autoritzats.

Cuidem l'OÖVE des de l'arbre fins a la teva taula perquè puguis gaudir de tot el sabor de la Dieta Mediterrània.

OOVE Escornalbou Gourmet

Present en més de 15 països....



CANALS DE DISTRIBUCIÓ

La nostra àmplia experiència i tots els formats que comercialitzem ens permeten arribar als nostres potencials clients, sense importar el canal de distribució.



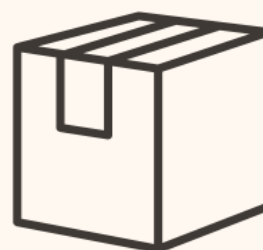
Botigues



HORECA



Grans
Superfícies



Cash & Carry



Exportació



Online



PREMIS 2020

La qualitat del nostre OOVE és àmpliament reconeguda i mostra d'això són els més de 25 premis que hem rebut en els últims 10 anys.
El 2020 vam rebre 4 premis, entre ells el més important d'Espanya.



NOTA DE TAST

Visual:

Perfil de fruitat verd intens.

Boca:

Picant, amb un dolç i un amarg notables i una astringència perceptible en boca.

Nas:

Aromes secundaris de tipus vegetal, amb connotacions d'herba tallada, fulles, i plantes d'horta (tomaquera, carxofa), així com notes d'ametlla, característic de la varietat "Arbequina", amb una sensació ametllada i de nou en boca.

El conjunt resulta potent i molt ric.

"El nivell d'antioxidants naturals és suficient per assegurar una vida útil de tipus mitjà-llarg "



CERTIFICACIONS I SEGELLS DE QUALITAT



EL NOSTRES PRODUCTES

*A continuació trobaràs tota la nostra gamma d'envasos
i podràs triar el que millor s'adapta als teus clients*

AMPOLLES VIDRE

Totes les nostres ampolles són de vidre fosc, per protegir l'OOVE de la llum.

A més, envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat intacta per més temps fins a la seva obertura.



250ml.



500ml.



750ml.

AMPOLLES PET

Totes les nostres ampolles són de verd fosc, per protegir l'OOVE de la llum.

A més, envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat intacta per més temps fins a la seva obertura.



2 Litres



3 Litres



5 Litres

LLAUNES

Totes les nostres llaunes són d'INOX, material ideal per protegir l'OOVE de la llum.

A més, envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat intacta per més temps fins a la seva obertura.



500ml.



2 Litros

BAG IN BOX

El millor format per conservar totes les qualitats de l'OOVE és el Bag In Box perquè protegeix de la llum i de l'oxigen gràcies a la seva aixeta.

A més, envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat intacta per més temps fins a la seva obertura.



3 Litros



5 Litros



10 Litros

OOVE ECO

A més d'apostar per la qualitat, apostem pels productes Ecològics.
Entre altres marques envasem la del reconegut Xef Xavier Pellicer que ha rebut el Premi al Millor Restaurant de Verdures Del Món del certamen "We'RE Smart Think Vegetables Think Fruit", de We'RE Smart Green Guide.



Xef Xavier Pellicer



500ml.



CONTACTE



Adreça:

C/ Dilluns, 70 - Riudecanyes - 43771 - España



Telèfon: [\(+34\) 977 834 011](tel:+34977834011)



E-mail: info@escornalbougourmet.com

Web: www.escornalbougourmet.com



Horari d'atenció al públic:

Dilluns a Divendres de 09.00 a 14.00 i de 16.00 a 19.00

