ALMAZARA
- COOPERATIVE SAN CRISTOBAL

Almazara
San Cristóbal
Aceite Virgen Extra ECOLÓGICO

Aout 2016

Les oliviers

La plupart des plantations sont irrigués en goutte à goutte pour permettre des rendement assez stable et limiter les aléas climatiques (sècheresse).
Chaque arbre produit environ 20 à 25 kg d'olive.

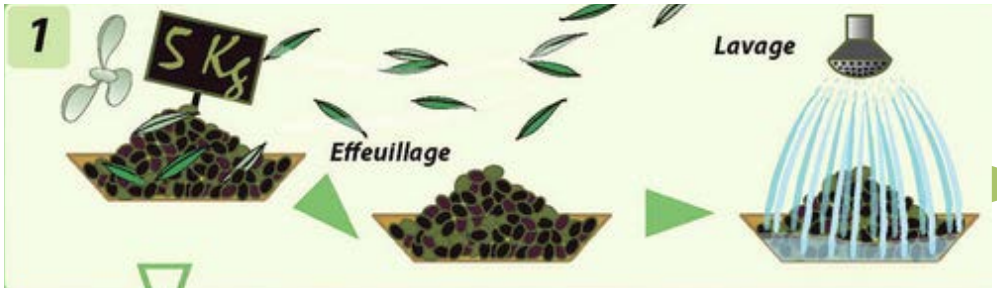
La coopérative collecte les olives de plus de 5000 ha.
Environ 1/3 en bio, le reste en conventionnel.

La coopérative

La coopérative dispose d'un espace de vente ainsi que d'un espace explicatif avec des maquettes pour exposer l'évolution de la culture de l'olivier et de la transformation en huile de l'antiquité à nos jours

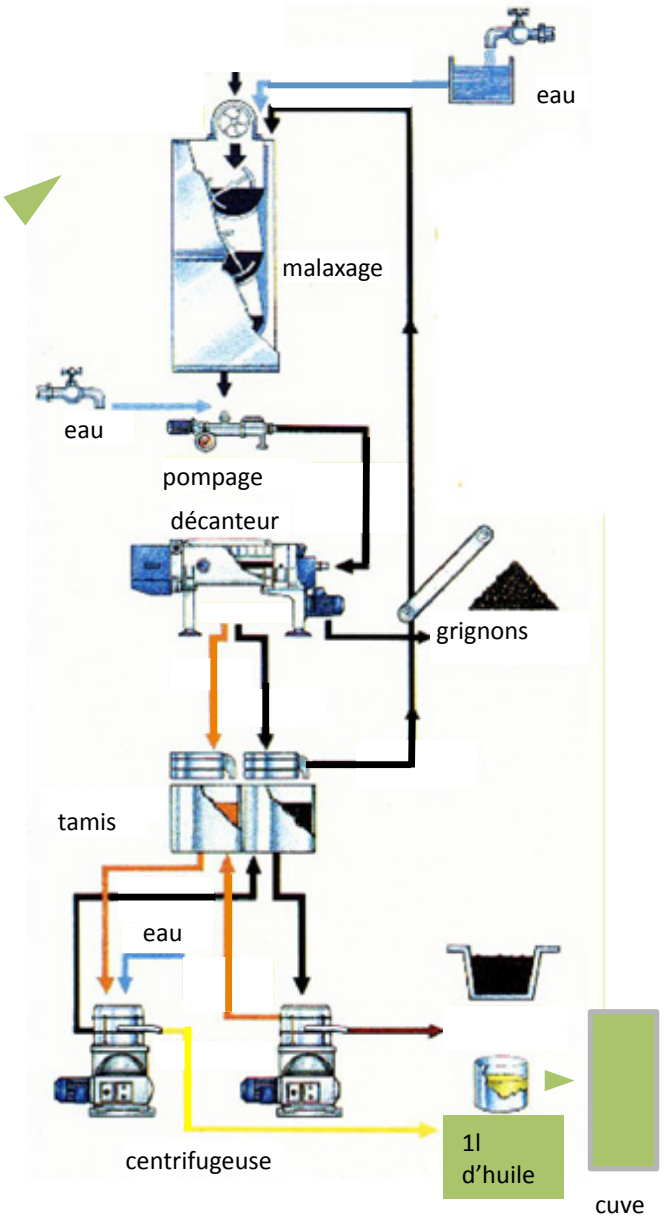
La production d'huile

Fabrication de l'huile d'olive



5 kg d'olives

broyage



La coopérative dispose de 2 lignes distinctes de fabrication dont une dédiée à l'huile bio.
Il faut environ 5 kg d'olives pour produire 1l d'huile.
L'huile est stocké en cuve inox . Le contenu est précisément analysé pour en contrôler la qualité avant d'être conditionné en bouteille ou bidon.

La gamme de produits BIO

BALDONA

CV1182E ES-ECO-020-CV AGRICULTURA UE

Baldona:

5 L

2,5L

250 ml

Baldona aromatisée:

Romarin Orange

250 ml

250 ml

2,5 L

CV1182E ES-ECO-020-CV AGRICULTURA UE

ORO DEL VINALOPÓ

L’équipe de l’Almazara

Une équipe de passionnés

www.almazarasancristobal.com