



## Olivenöl / Huile d'olive EV

Aceite extra virgen de oliva, Dehesa La Granja, Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

L'huile d'olive de Pesquera!

### Description:

Le célèbre «Grupo Pesquera» possède également Dehesa La Granja, dans la province de Zamora, Castilla y León. Cette région était aussi connue auparavant comme "Tierra del Vino", Terre du Vin Espagnol. Avec près de 800 hectares répartis en plusieurs parcelles sur les rives du fleuve Guareña, c'est le troisième domaine viticole de Familia Fernandez Rivera. Le tableau pittoresque que peignent les vignes et les oliviers est indissociable de l'image typique d'un paysage méditerranéen. Il donne immédiatement envie de boire un verre de bon vin et de se délecter d'un morceau de pain bien croustillant trempé dans de l'huile d'olive extra vierge.

### Note de dégustation:

L'huile d'olive est un produit frais. Conservez-la dans une bouteille bien fermée et à l'abri de la lumière à une température d'env. 18° C. Une fois ouverte l'huile se conserve env. 4 mois sans perte de qualité.

### Pays d'origine:

Espagne

### Région:

Castilla-León

### Producteur:

Familia Fernández Rivera

### Notation(s):

### Apogée:

Encore un petit conseil : l'huile d'olive est un produit frais.

Conservez-la dans une bouteille bien fermée et à l'abri de la lumière à une température d'env. 18° C. Une fois ouverte l'huile se conserve env. 4 mois sans perte de qualité.

### Cépage(s):

70% Picual, 30% Arbequina

### Référence:

06021--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Olivenöl / Huile d'olive EV**

Aceite extra virgen de oliva

Dehesa La Granja

Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

**Origine:** Espagne

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 70% Picual, 30% Arbequina

**Apogée:** Encore un petit conseil : l'huile d'olive est un produit frais. Conservez-la dans une bouteille bien fermée et à l'abri de la lumière à une température d'env. 18° C. Une fois ouverte l'huile se conserve env. 4 mois sans perte de qualité.