Olivenöl / Huile d'olive EV

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

L'huile d'olive de Pesquera!

Description:
Le célèbre «Grupo Persquera» possède également Dehesa La Granja, dans la province de Zamora, Castilla y Léon. 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):	
Viticulture:	Traditionnelle
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--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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.
Viticulture:	Traditionnelle

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch