



## SEÑORÍO DE VIZCÁNTAR

### LES OLIVES DE TABLE

L'olive est un aliment essentiel et traditionnel de la diète méditerranéenne. Grâce à ses différentes formes d'utilisation, l'olive est un aliment de saveur agréable et de grande valeur nutritive, en effet, elle possède une proportion importante de tous les acides aminés essentiels, acides gras insaturés, vitamines et oligoéléments. Elle possède également, en grande concentration, de l'acide aspartique et glutamique.

Les olives de table s'adaptent modes de consommation :  
Elles ne nécessitent aucune préparation et peuvent être consommées seules, avec un verre en apéritif ou comme ingrédient dans de nombreuses recettes.

**Aceites Vizcántar** propose différentes sortes et tout particulièrement celles qui sont « écrasées », à la façon traditionnelles ainsi qu'entières et piquantes.

Les variétés proposées sont la picuda, l'hojiblanca, et la manzanilla : Variétés qui se distinguent par leur fruité de grande intensité et un grand équilibre entre l'amertume, le piquant et la douceur, attributs participant à une grande harmonie sensoriale.



CAISSE	Carafe 380 cc.	Bouteille 800 g.	Bouteille 1400 g.	Bouteille 2800 g.	Bouteille 2800g.
Articles					
Mesures					
Poids Brut					
Poids Net					
Litres					
<b>PALETTE</b>					
Caisses par Cauches					
Total des Caisses					
Articles					
Poids Brut					
Poids Net					
Litres					
	<b>Façon traditionnelles/ Piquantes</b>				<b>Mini-Brochette</b>

**LISTE DES PRIX.** \*Prière de nous contacter

*Aceites Vizcántar* Tfn: +34 957 540 266, Fax: +34 957 701 059  
[vizcantar@aceitesvizcantar.com](mailto:vizcantar@aceitesvizcantar.com) [www.aceitesvizcantar.com](http://www.aceitesvizcantar.com)