

Huile d'Olive Vierge Extra Can Companyó

Notes de dégustation:

Verte, dense, fruitée intense avec un profil très équilibré. Son arôme est frais et net, avec les notes végétales propres à sa variété, qui sont: l'herbe verte, tomate, amande verte et artichaut. La saveur en bouche est fluide avec une note d'amande, légèrement piquante et de caractère doux.

VALEUR NUTRITIVE

Contenu moyen pour 100 g.

Valeur énergétique	900 Kcal / 3.700 Kj.
Glucides:	0 %
Sucres:	0 %
Protéines:	0 %
Sal:	0 %
Graisses provenant desquelles:	100 g
Saturé:	16 g
Graisses trans:	0 g
Monoinsaturés:	75 g
Polyinsaturé:	9 g

INDICE DE QUALITÉ

Acidité: 0,3%.	K₂₃₂: < 2,5.
Indices peroxydes: < 20 meq O₂ / Kg.	K₂₇₀: < 0,2.
Ceres: < 250 mg / Kg.	Delta-K: < 0,1.



HUILE D'OLIVE *ARBEQUINA* VIERGE EXTRA



Can Companyó

**Huile d'olive de catégorie supérieure
obtenue directement des olives et
uniquement par des procédures mécaniques**

PROPRE RÉCOLTE

Extraction à Froid

**Produit par Can Companyó Cat, S.L.
17240, Llagostera (Girona) Espagne
E. info@cancompanyo.cat
W. www.cancompanyo.cat**

www.cancompanyonline.com

Huile d'Olive Arbequina Vierge Extra Can Companyó

Qui sommes nous?

Can Companyó Cat, S.L. est une entreprise familiale qui combine la tradition du travail de la terre avec les nouvelles technologies, afin d'obtenir un produit de haute qualité : Huile d'Olive Extra Vierge Can Companyó.

Où sommes nous?

La Ferme de Can Companyó est située dans les communes de Llagostera et Caldes de Malavella à Gérone (Costa Brava). L'accès à la ferme se fait par la route régionale C-35, au point kilométrique 94.5. Vous pouvez nous trouver à www.cancompanyo.cat.

Qu'est ce que Can Companyó?

Can Companyó est un point de repère de la production agricole depuis le 12ème siècle. La ferme principale, entourée d'oliviers, est le point de soutien de l'exploitation agricole. Elle a été construite dans la tradition de la culture rurale et intégrée dans le paysage.

Aujourd'hui, nous suivons la tradition de l'agriculture, adaptons les nouvelles technologies de production et les innovations technologiques à notre Oliveraie.

Comment fabriquons-nous notre huile d'olive?

La production d'olive est entièrement artisanale dans son concept. Nous produisons notre l'huile, **seulement à partir** de la première presse à froid, en utilisant uniquement des procédés mécaniques et toujours à partir de nos propres olives. Cela nous permet de garantir la meilleure qualité de notre produit.

Pourquoi consommer l'huile d'Olive Vierge Extra Can Companyó?

C'est un «jus d'olive pur», sans additifs ni conservateurs, extrait naturellement par des procédés mécaniques à froid. C'est pourquoi notre huile conserve toute la saveur et les propriétés nutritionnelles des fruits d'olive.

En plus:

- L'huile d'olive vierge extra est riche en vitamines A, D, K et surtout en vitamine E. C'est pour cette raison que la consommation régulière diminue le vieillissement des cellules elle protège et régénère l'épiderme. Appliquée sur la peau, l'huile d'olive vierge extra fournit un effet hydratant et tonifiant pour l'épiderme.
- La consommation régulière d'huile d'olive vierge extra semble réduire le risque de certains types de cancer tels que le cancer du sein, de l'endomètre, de l'ovaire et du colon.
- Un régime riche en huile d'olive vierge extra est bénéfique pour le diabète, car il réduit les taux de glycémie.
- La consommation d'un régime riche en huile d'olive vierge extra produit une diminution du cholestérol dans le sang, avec la particularité que, tout en maintenant les niveaux de HDL, qui est la partie protectrice de l'artériosclérose, L'indice LDL (mauvais cholestérol) diminue considérablement.
- Manger un régime riche en huile d'olive extra vierge réduit le risque d'artériosclérose.
- Pour le système squelettique, il est également bénéfique et en plus de promouvoir la croissance des os, il facilite l'absorption du calcium dans les os et aide à prévenir les maladies osseuses liées à l'âge.
- L'huile d'olive vierge extra est antioxydant, facilite les flux cardiovasculaires, contribue à ralentir le vieillissement et aide à la digestion, réduit le risque de maladie coronaire et aide à réduire la pression artérielle.



Huile d'Olive Arbequina Vierge Extra Can Companyó

Qui sommes nous?

Can Companyó Cat, S.L. est une entreprise familiale qui combine la tradition du travail de la terre avec les nouvelles technologies, afin d'obtenir un produit de haute qualité : Huile d'Olive Extra Vierge Can Companyó.

Où sommes nous?

La Ferme de Can Companyó est située dans les communes de Llagostera et Caldes de Malavella à Gérone (Costa Brava). L'accès à la ferme se fait par la route régionale C-35, au point kilométrique 94.5. Vous pouvez nous trouver à www.cancompanyo.cat.

Qu'est ce que Can Companyó?

Can Companyó est un point de repère de la production agricole depuis le 12ème siècle. La ferme principale, entourée d'oliviers, est le point de soutien de l'exploitation agricole. Elle a été construite dans la tradition de la culture rurale et intégrée dans le paysage.

Aujourd'hui, nous suivons la tradition de l'agriculture, adaptons les nouvelles technologies de production et les innovations technologiques à notre Oliveraie.

Comment fabriquons-nous notre huile d'olive?

La production d'olive est entièrement artisanale dans son concept. Nous produisons notre l'huile, **seulement à partir** de la première presse à froid, en utilisant uniquement des procédés mécaniques et toujours à partir de nos propres olives. Cela nous permet de garantir la meilleure qualité de notre produit.

Pourquoi consommer l'huile d'Olive Vierge Extra Can Companyó?

C'est un «jus d'olive pur», sans additifs ni conservateurs, extrait naturellement par des procédés mécaniques à froid. C'est pourquoi notre huile conserve toute la saveur et les propriétés nutritionnelles des fruits d'olive.

En plus:

- L'huile d'olive vierge extra est riche en vitamines A, D, K et surtout en vitamine E. C'est pour cette raison que la consommation régulière diminue le vieillissement des cellules elle protège et régénère l'épiderme. Appliquée sur la peau, l'huile d'olive vierge extra fournit un effet hydratant et tonifiant pour l'épiderme.
- La consommation régulière d'huile d'olive vierge extra semble réduire le risque de certains types de cancer tels que le cancer du sein, de l'endomètre, de l'ovaire et du colon.
- Un régime riche en huile d'olive vierge extra est bénéfique pour le diabète, car il réduit les taux de glycémie.
- La consommation d'un régime riche en huile d'olive vierge extra produit une diminution du cholestérol dans le sang, avec la particularité que, tout en maintenant les niveaux de HDL, qui est la partie protectrice de l'artériosclérose, L'indice LDL (mauvais cholestérol) diminue considérablement.
- Manger un régime riche en huile d'olive extra vierge réduit le risque d'artériosclérose.
- Pour le système squelettique, il est également bénéfique et en plus de promouvoir la croissance des os, il facilite l'absorption du calcium dans les os et aide à prévenir les maladies osseuses liées à l'âge.
- L'huile d'olive vierge extra est antioxydant, facilite les flux cardiovasculaires, contribue à ralentir le vieillissement et aide à la digestion, réduit le risque de maladie coronaire et aide à réduire la pression artérielle.

