



VALROBLE

Aceite de Oliva
Virgen Extra

Extra Virgin
Olive Oil

Picual



SELECCIÓN

Excelente aceite por su composición de ácidos grasos y su cantidad de antioxidantes naturales. Aceite de gran cuerpo, intenso, robusto de gran estabilidad, personalidad, fuerza y frutado. Perfecto equilibrio ente amargor y picante.

Excellent oil, due to its composition in fatty acids and the quantity of natural antioxidants. Oil with great stability and personality, strength, fruity.

Perfect equilibrium between bitter and spicy.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz

Arbequina



SELECCIÓN

Aceite de Oliva Virgen Extra arbequina de recolección temprana. Presenta notas frutales de manzana y plátano, y de frutos secos como la almendra. Es un aceite muy fresco, suave, dulce, con cierto aroma exótico.

Arbequina extra virgin olive oil from early harvest. Presents fruity notes of banana and apple, and of dry nuts like almond. Very fresh, soft and sweet oil, with an exotic scent.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz

Fusión



SELECCIÓN

Picual - Arbequina

Hemos seleccionado los mejores Aceites Virgenes Extra Picual y Arbequino para fusionarlos y así obtener un coupage que mantenga la fuerza del picual y la suavidad del arbequino.

We selected the best Extra virgin olive oils of the Picual and Arbequina varieties and blend them to obtain a coupage that maintains the strength of the picual and the softness of the arbequino.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz

Ecológico -Organic



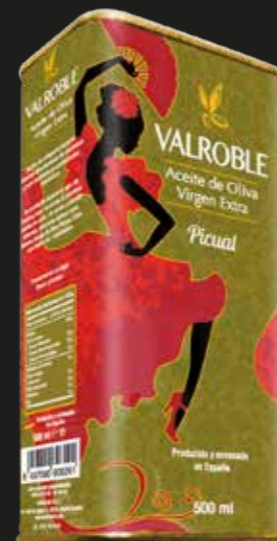
SELECCIÓN

Para la elaboración de éste Aceite de Oliva Virgen Extra, solamente se han utilizado aceitunas procedentes de cultivo ecológico, y solo se han empleado productos naturales, respetando el medio ambiente, obteniendo un Aceite de máxima calidad.

For the production of this Extra Virgin Olive Oil we select exclusively olives from organic farming and only natural products are used, aimed to respect the environment and obtain a premium quality oil.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz

Picual



SELECCIÓN

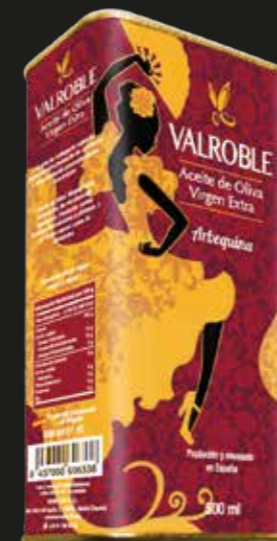
Excelente aceite por su composición de ácidos grasos y su cantidad de antioxidantes naturales. Aceite de gran cuerpo, intenso, robusto de gran estabilidad, personalidad, fuerza y frutado. Perfecto equilibrio ente amargor y picante.

Excellent oil, due to its composition in fatty acids and the quantity of natural antioxidants. Oil with great stability and personality, strength, fruity.

Perfect equilibrium between bitter and spicy.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz

Arbequina



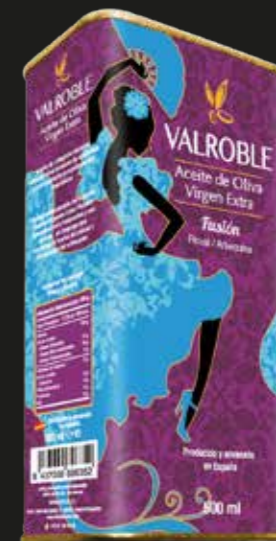
SELECCIÓN

Aceite de Oliva Virgen Extra arbequina de recolección temprana. Presenta notas frutales de manzana y plátano, y de frutos secos como la almendra. Es un aceite muy fresco, suave, dulce, con cierto aroma exótico.

Arbequina extra virgin olive oil from early harvest. Presents fruity notes of banana and apple, and of dry nuts like almond. Very fresh, soft and sweet oil, with an exotic scent.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz

Fusión



SELECCIÓN

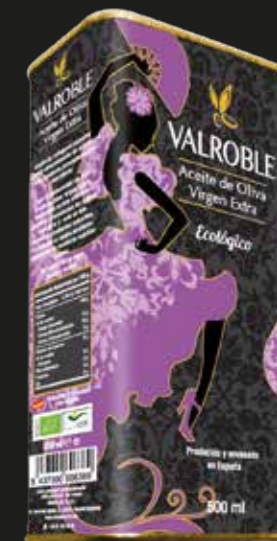
Picual - Arbequina

Hemos seleccionado los mejores Aceites Virgenes Extra Picual y Arbequino para fusionarlos y así obtener un coupage que mantenga la fuerza del picual y la suavidad del arbequino.

We selected the best Extra virgin olive oils of the Picual and Arbequina varieties and blend them to obtain a coupage that maintains the strength of the picual and the softness of the arbequino.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz

Ecológico -Organic



SELECCIÓN

Para la elaboración de éste Aceite de Oliva Virgen Extra, solamente se han utilizado aceitunas procedentes de cultivo ecológico, y solo se han empleado productos naturales, respetando el medio ambiente, obteniendo un Aceite de máxima calidad.

For the production of this Extra Virgin Olive Oil we select exclusively olives from organic farming and only natural products are used, aimed to respect the environment and obtain a premium quality oil.

250 ml 8,45 fl.oz
500 ml 16,91 fl.oz



VALROBLE

Aceite de Oliva
Virgen Extra

Extra Virgin
Olive Oil

HERBOLIVA 10, S.L.

Avda. Cerro del Aguila, 3 - 28703 - Madrid (España)

herboliva@herboliva10.com •  +34 91 192 40 46