

LA
ORGANIC
P R E N S A
P R E S S

FRANÇAIS





I. HISTOIRE DE LA AMARILLA DE RONDA - "LA ORGANIC"¹

Les meilleures huiles d'olive vierge extra bio du monde. Un design d'exception.

Il y a plus de 2 siècles, un ordre de religieuses de Ronda (Andalousie) a commencé à élaborer de l'huile d'olive en utilisant le fruit d'oliviers centenaires. L'huile produite dans cette oliveraie, appelée LA Amarilla et située à quelques kilomètres de Ronda, une des villes les plus belles et les plus emblématiques d'Andalousie et d'Espagne, a toujours eu une grande renommée parmi les habitants de la région en raison de sa qualité exceptionnelle.

La famille Gómez de Baeza, propriétaire du domaine LA Amarilla, a décidé de perpétuer la tradition des religieuses et a débuté la production et la commercialisation de la meilleure huile d'olive bio d'Andalousie. LA Organic est née dans les années 90, dans cette oliveraie unique de Ronda.

Les ventes se sont développées petit à petit mais la production du domaine de LA Amarilla restant insuffisante, LA Organic s'est basé, pour développer le projet, sur le système de Domaines Associés (s'inspirant du modèle du monde du vin). Grâce à ce système, la production est garantie, répondant non seulement à la demande, mais aussi aux normes de qualité exigées par LA Organic.

LA Organic et ses actionnaires du secteur: José Cano (Antonio Cano e Hijos) et Francisco Serrano de Almazaras de la Subbética, en collaboration avec César Colliga et Maximiliano Arteaga, qui sont parmi les plus grands experts dans le monde de l'huile d'olive, sont les responsables de la production et de l'assemblage des huiles de LA Organic, supervisant les oliveraies de nos domaines ainsi que les différents moulins pour produire des huiles d'olive vierge extra bio d'une qualité extraordinaire.

Michel Rolland, un des plus grands enologues du monde, participe à La Organic non seulement en tant qu'actionnaire mais aussi en qualité de Conseiller dans les assemblages de nos huiles. Il transfère son expérience acquise dans le monde du vin durant près de 40 ans au monde de l'huile d'olive.

Philippe Starck est un créateur, designer et architecte français, à la renommée internationale. Il est le directeur artistique de la compagnie et a créé l'image des huiles et autres produits de La Organic.

¹ Nous dénominerons indistinctement LA Amarilla de Ronda, LA Organic ou LA Compagnie.

² Définition de "Domaine" dans sa nomenclature vitivinicole: endroit ou site rural aux caractéristiques édaphiques et au microclimat particulier qui le différencie d'autres de ses alentours. Chaque domaine possède un nom lié de manière notoire et traditionnelle à la culture des vignobles d'où sont issus les vins (dans le cas de LA, des huiles) qui ont des traits et des qualités singuliers et dont l'extension maximale est limitée de manière réglementaire par l'Administration compétente.



PHILOSOPHIE

Pour mieux comprendre le concept de “Domaines Associés”, nous expliquerons ci-dessous la philosophie qui est derrière ce système:

1. La structure de production de LA Organic ressemble beaucoup à celle de nombreux domaines vinicoles. Elle consiste à louer de petites oliveraies de culture écologique, réparties sur tout le territoire andalou. La première de ces oliveraies a été LA Amarilla, où est née LA Organic. Tous les oliviers sont sélectionnés minutieusement par les professionnels de la LA Amarilla pour satisfaire les standards de qualité que nous recherchons.
2. A l’heure actuelle, nous comptons 56 oliveraies qui couvrent un total d’environ 654 hectares distribués dans 5 provinces d’Andalousie (Cordoue, Séville, Málaga, Grenade et Almería). Comme nous venons d’expliquer, une fois qu’ils s’intègrent au projet, ces oliviers sont supervisés et contrôlés par LA Organic.
3. A la différence de la production des huiles conventionnelles qui se caractérisent par des cultures intensives et super-intensives, les oliveraies biologiques/écologiques, dans lesquelles est exclue l’utilisation d’insecticides, sont habituellement de petite taille, avec, dans la plupart des cas, des surfaces inférieures à 3 hectares et qui ne dépassent en général pas les 200 Hectares. LA Organic mène un travail constant de prospection et d’identification d’oliveraies biologiques de très haute qualité, qui permettent de cultiver les variétés idéales pour nos huiles. Les variétés produites jusqu’à présent par LA Organic sont: Arbequine, Picual, Hojiblanca, Picudo, Pajarera, Verdial et Lechina.
4. Nous sélectionnons chaque année les meilleures variétés d’olives cultivées dans nos domaines afin de réaliser les assemblages spécifiques pour chacune de nos huiles. Cette flexibilité s’accompagne aussi de la proximité des oliveraies des moulins, ce qui nous permet de maintenir la plus haute qualité de nos huiles d’olive.

Cette philosophie de production nous a amené à définir les règles suivantes, importantes pour la production des huiles de LA Organic:

- **Localisation géographique:** les Domaines doivent être situés dans leur totalité en Andalousie. De même que pour les vins, les régions de la Rioja et de la Ribera del Duero sont les plus valorisées, l’Andalousie est reconnue comme étant la zone de production des meilleures huiles d’olive d’Espagne. (cf point IV)
- **Traçabilité:** la totalité des variétés d’olives utilisées pour la production des huiles de LA Organic est soumise à un système de traçabilité qui garantit leur origine.



- **Proximité des moulins:** les oliviers doivent être situés à une distance maximum d'une heure du moulin qui leur correspond afin de garantir que les fruits puissent être moulus immédiatement. En plus du petit moulin de Ronda, LA Organic compte les moulins associés de Canoliva, Almazaras de la Subbética, Cooperativa San Sebastián, Cooperativa Coepa et Campos de Uleila.
- **Extraction à froid:** Dans tous les moulins sans exception, les huiles sont pressées à froid à une température maximum de 24° C. Ceci explique pourquoi nous avons besoin d'autant de kilos d'olives car, à cette température, le rendement est inférieur. (les extractions sont réalisées normalement à 27°-28° C)
- **Biologiques:** Les oliveraies écologiques en Espagne représentent moins de 3% de la surface cultivée. La production des huiles biologiques est inférieure à 1% de la production totale du pays. L'Andalousie représente 41% de la production totale bio. (Cf point V)
- **Petites cultures:** Comme nous avons expliqué, à la différence de la culture conventionnelle, qui s'étend sur de grandes surfaces, les cultures écologiques sont représentées en majorité par des petites propriétés qui ont entre 1 et 25 hectares. La production totale de LA Organic provient d'environ 50% de Domaines Associés. Des 56 Domaines Associés, 52 ont une surface inférieure à 25 hectares.
- **Certification Bio:** toutes les huiles des Domaines de LA Organic et de leurs moulins sont contrôlées par le CAAE (Certificación Andaluz de Agricultura Ecológica), entité qui depuis 1991 régule et certifie aussi bien les produits que les entreprises écologiques en Espagne.



II. FAMILLES D'HUILES

Les huiles issues des domaines associés de LA Organic peuvent être classées en quatre familles (Annexe I):

- LA ORGANIC. CASA DE FAMILIA

Huile qui provient exclusivement du Domaine LA Amarilla à Ronda, équivalente à un Premier Grand Crû Classé en termes vitivinicoles. Une huile unique, d'une qualité extraordinaire. Elle n'est mise en bouteille que les années où la qualité le justifie.



Variétés: Lechín, Picual, Hojiblanca, Arbequina, Verdial, Picudo, Manzanilla.
Moulin: LA Amarilla de Ronda
Origine: A 10km de Ronda (Malaga)

- LA ORO

La Oro est une édition limitée, comparable à un Grand Cru Classé dans le monde du vin. Elle provient des oliveraies de la zone du parc de la Subbética et sont associées à Almazaras de la Subbética. Leur conditionnement est signé Philippe Starck, donnant ainsi pour la première fois à une huile espagnole un format exclusif.



Variétés Intenso: Picudo
Variétés Suave: Picudo, Hojiblanca
Moulin: Almazaras de la Subbética
Origine: Carcabuey (Cordoue)



- LA ORIGINAL

Ce sont les premières huiles de LA Organic, sans compter La Casa de Familia. Philippe Starck a créé le conditionnement en se basant sur le bidon traditionnel, qui offre les meilleures conditions de conservation pour les huiles. On pourrait le comparer à un Grand Cru dans le monde du vin. LA Original est l'huile phare de LA Organic et existe en deux variétés: Douce (Suave) et Intense (Intenso)..



Variétés Suave:
Variétés Intenso:
Moulin:

Origine:

Arbequina, Picudo
Picual, Hojiblanca, Arbequina
Antonio Cano e Hijos, Almazaras de la Subbética, Campos de Uleila, Coopérative Coeopa, Cooperativa San Sebastián.
Cordoue, Almería, Séville, Grenade.

- LA CUISINE

La première huile d'olive vierge extra biologique spécialement conçue pour la restauration. On pourrait la comparer à un magnifique "Cru bourgeois". Cette huile est le résultat d'un assemblage spécial parfaitement adapté à son utilisation en cuisine pour laquelle elle a été créée. C'est également une grande huile pour utiliser au quotidien à table.



Variétés:
Moulin:
Origine:

Picudo, Hojiblanca, Picual, Arbequina.
Antonio Cano e Hijos
Baena (Córdoba)

La gamme de produits de LA Organic s'étend également aux Vinaigres Biologiques. Contrairement aux huiles, les vinaigres ne sont ni produits ni élaborés par LA Organic; ils sont sélectionnés auprès de petits producteurs en Italie et en Espagne sur des critères de qualité. Tous sont biologiques.



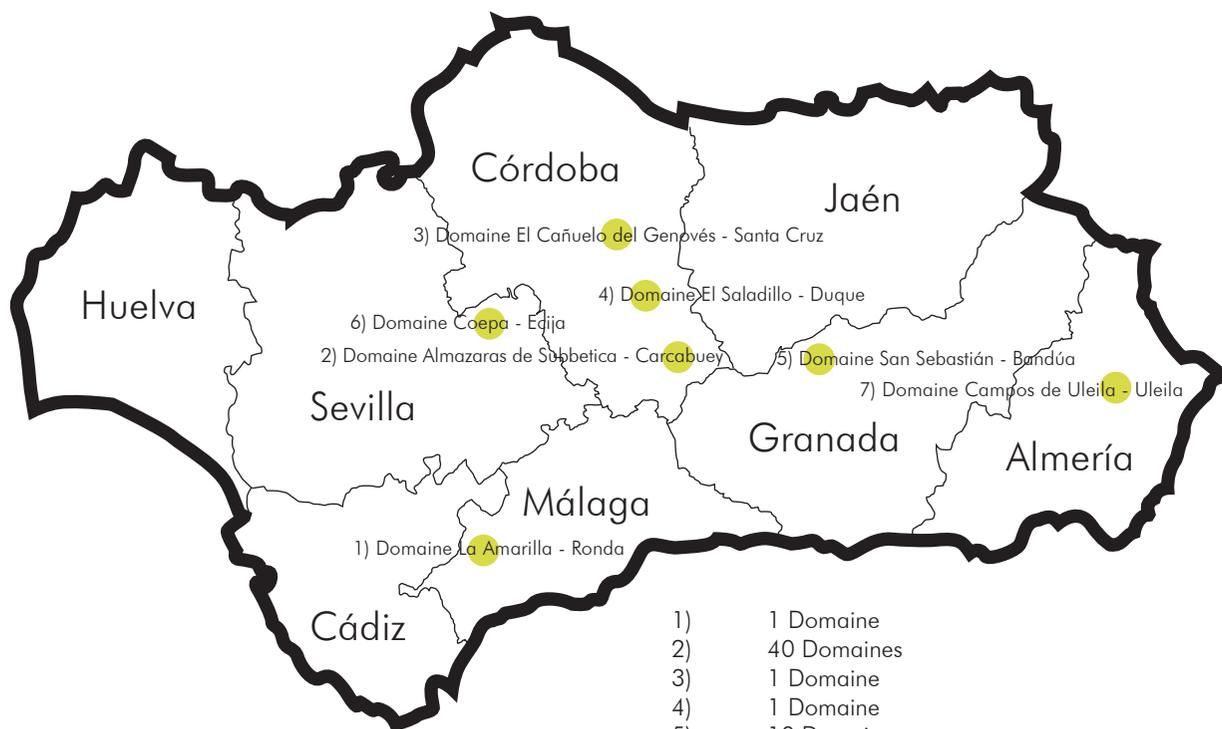
III. DOMAINES ASSOCIÉS

Les huiles d'olive vierge extra biologiques de LA Organic, comme nous avons indiqué, proviennent des Domaines Associés à la LA Compagnie, c'est-à-dire des meilleures cultures d'huile d'olive biologique d'Andalousie.

Les Domaines Associés sont majoritairement de petite taille (ils peuvent même n'avoir qu'entre 1 et 3 hectares). Ils représentent le principe historique de système de culture de l'huile d'olive: la petite propriété.

- Cependant, les Domaines d'Ecija (Séville) et el Cañuelo del Genovés à Cordoue, propriétés de José Cano, précurseur de l'agriculture biologique en Espagne, représentent une des plus grandes extensions d'oliveraies biologiques non seulement du pays mais du monde. Les Domaines d'Ecija sont deux oliveraies qui, à elles seules, s'étendent sur 200 hectares et el Cañuelo occupe 100 hectares.

Carte des Domaines Associés à LA Organic en Andalousie



56 oliveraies
654 hectares
5 Provinces (Málaga, Cordoue, Séville, Grenade et Almería)



DOMAINES ASSOCIÉS A LA ORGANIC:

1) LA Amarilla de Ronda - Ronda (Málaga)

- 1 oliveraie de 9 hectares
- Variétés: Lechin, Picual, Hojiblanca, Arbequina, Verdial, Picudo, Manzanilla.

2) Sociedad Almazaras de la Subbética- Carcabuey- (Cordue)

- 40 oliveraies avec un total de 120 hectares (moyenne de 3 Ha. par oliveraie)
- Variétés: Hojiblanca, Picudo, Picual

3) Cañuelo del Genovés- Córdoba- (Cordue)

- 1 oliveraie de 100 hectares
- Variétés: Picual, Picual, Arbequino et Pajarera

4) El Saladillo – Luque (Cordoue)

- 1 Oliveraie de 25 hectares
- Variétés: Picual y Pajarera

5) Cooperativa San Sebastián – Benalúa (Grenade)

- 10 oliveraies avec un total de 150 hectares (moyenne de 15 Ha par oliveraie)
- Variété: Picudo

6) Cooperativa Ceopa – Écija (Seville)

- 2 oliveraies avec un total de 200 hectares
- Variétés: Arbequina

7) Campos de Uleila (Almería)

- 1 oliveraie de 50 hectares
- Variété: Hojiblanca



ANALYSE DE L'OLIVERAIE ECOLOGIQUE versus OLIVERAIE CONVENTIONNELLE

L'Agriculture biologique prend son essor dans les années 70 dû à la prise de conscience croissante des impacts nocifs des techniques de production "agressives", c'est-à-dire qui utilisent des pesticides et des engrais chimiques, sur la santé et sur l'environnement.

Dans les années qui ont suivi, l'agriculture biologique a connu un grand développement, principalement en raison de:

- la prise de conscience croissante de la part du consommateur.
 - les politiques spécifiques dans certains pays.
 - l'amélioration des technologies de production écologique.
- La surface occupée par les oliveraies écologiques en Espagne dépasse à peine les 100.000 hectares, ce qui représente moins de 3% de la surface totale cultivée. Néanmoins, cette petite surface équivaut à près de 25% de la surface totale d'oliveraies écologiques dans le monde.
 - L'oliveraie écologique andalouse correspond à 41% de la surface consacrée à cette culture dans toute l'Espagne, avec un total de 97 entreprises.
 - José Cano, de Antonio Cano e Hijos, actionnaire de LA Organic, n'a pas seulement été le précurseur de la culture d'oliveraies écologiques en Espagne, mais il est aussi à l'heure actuelle le plus gros producteur du monde. LA Organic intègre quelques uns de ses meilleurs domaines.
 - Les oliveraies écologiques de Almazaras de la Subbética, également actionnaire de LA Organic, qui sont regroupées en une coopérative de près de 40 agriculteurs, ont donné des huiles biologiques reconnues pour leur qualité dans les meilleurs concours et guides du secteur aussi bien au niveau national qu'international.

Différence de densité des cultures:

Pour se faire une idée de la différence entre l'agriculture écologique et l'agriculture conventionnelle, il est nécessaire de préciser que le système de culture le plus utilisé reste le système traditionnel, avec une moyenne de 100-120 arbres par hectare. Le système super-intensif peut avoir jusqu'à 1500-2000 arbres par hectare, une différence énorme en termes de mécanisation et par conséquent de réduction de coûts.

Ecologique 70 - 100 arbres par hectare	Intensif 120 - 200 árboles por hectárea
Traditionnel 100 - 120 árboles por hectárea	Super intensif 1.500 - 2.000 arbres par hectare



Les Domaines Associés à LA Organic sont cultivés de manière traditionnelle. Le domaine "El Cañuelo de Genovés" est, de tous, celui qui a la plus grande densité d'oliviers et le Domaine de "La Amarilla", celui qui a le moins d'oliviers par hectare.

Productivité moyenne:

Le rendement de production d'une culture écologique est moins important que celui d'une oliveraie conventionnelle pour plusieurs raisons:

- Moins d'arbres par hectare.
- Rendement net de l'oliveraie biologique: 15% des kilos récolté, contre 20% de l'oliveraie conventionnelle.
- Récolte précoce: les olives étant récoltées plus tôt, elles ne parviennent pas à leur maturation maximale et sont donc de plus petite taille.
- Moûture à basse température. A la différence des autres huiles, elle est moulue à froid, à 24° C maximum, afin de préserver la qualité optimale.
- Types de variétés. Certaines des variétés utilisées ont un rendement inférieur à celles utilisées dans les huiles conventionnelles.

L'oliveraie écologique:

- 70- 100 arbres par hectare
- 640 – 840 Kilos d'huile par hectare
- 4.5- 6 Kilos d'huile par arbre (rendement de 15%)
- 5 – 6.5 Litres d'huile par arbre

L'oliveraie traditionnelle conventionnelle:

- 100-120 arbres par hectare
- 800 – 960 Kilos d'huile par hectare
- 8- 10 Kilos d'huile par arbre (rendement de 20%)
- 8,7 – 11 Litres d'huile par arbre

Différence de coûts:

EXEMPLE. Coût moyen de production de 1 Kg d'huile vierge extra:

- Olivier écologique: 3,0 €
- Olivier traditionnel: 2,0 €
- Olivier Super-intensif: 1,5 €



IV. L'ÉQUIPE LA



- Pedro Gómez de Baeza

Fondateur et Président de LA Organic. Le projet a vu le jour avec pour objectif que les huiles espagnoles obtiennent la reconnaissance internationale qu'elles méritent. L'Espagne n'est pas seulement le plus gros producteur d'huile du monde mais les huiles d'olive vierge extra espagnoles sont aussi de la plus grande qualité. L'importante culture de l'huile d'olive qui existe en Andalousie, combiné avec le fait que la famille Gomez de Baeza possède une oliveraie exceptionnelle comme est LA Amarilla à Ronda, premier Domaine de LA Organic, ont motivé que les huiles de LA Organic obtiennent petit à petit une reconnaissance au niveau international pour leur qualité.

- Philippe Starck

Philippe Starck est un créateur, designer et architecte français, à la renommée internationale.

Ce citoyen du monde, infatigable et rebelle, considère que son devoir est de partager sa vision éthique et subversive d'un monde plus juste. Il crée des objets non-conventionnels dont le but est d'être "bons" avant d'être beaux. Nombre de ses designs sont devenus des objets de culte et ses hôtels sont désormais des icônes intemporels, apportant une dimension nouvelle au paysage urbain global.

Défenseur enthousiaste du développement durable, ce "visionnaire" a développé récemment le concept révolutionnaire de "démocratie écologique", en créant des éoliennes pour la maison à la portée de tous, qui seront bientôt suivies d'innovatrices maisons en bois écologiques préfabriquées et de bateaux solaires. Il vit avec sa femme Jasmine dans les avions, à Paris, à Burano et dans son parc à huitres situé dans le sud-ouest de la France. Ses derniers projets sont l'inauguration du Royal Monceau et très bientôt celle d'autres Mama Shelter, dans plusieurs villes françaises et à Istanbul.



- Michel Rolland

L'un des œnologues les plus prestigieux du monde. Les compétences exceptionnelles de Rolland sont très demandées autant en France, où il conseille plus de 500 propriétés viticoles que dans plusieurs pays d'Amérique Latine, en Inde, en Afrique du Sud, en Australie, entre autres. Avec LA, Rolland réoriente ses compétences techniques du monde du vin vers le monde de l'huile d'olive.



- José Cano

Actionnaire de LA Organic à travers Antonio Cano e Hijos. José Cano est un des plus grands spécialistes de l'huile d'olive espagnole, et de l'huile andalouse en particulier. Ses connaissances du terroir andalou sont parfaites pour la recherche des producteurs d'olives les plus appropriés au projet LA. LA Original y LA Cuisine sont produites dans certains de ses domaines.

- Paco Serrano

Président de la coopérative Almazaras de la Subbética (A.S.), dont les huiles sont celles qui ont reçu le plus de récompenses nationales et internationales. Cette coopérative est composée de 40 propriétaires agricoles qui possèdent chacun de 1 à 3 hectares d'oliveraies biologiques. Serrano, à travers A.S., est actionnaire de LA Organic depuis le début. Certains de ses domaines de Almazaras de la Subbética produisent la famille LA Oro. .



- César Colliga

Il est l'un des plus grands experts du pays dans le secteur alimentaire. César a conseillé avec succès des ministères de l'agriculture des régions autonomes de Murcie, Madrid, Castilla-La Mancha et Extremadura. Cesar a également travaillé pour le Centre de recherche et de contrôle de la qualité Ministère de la Santé espagnol et est en train de recevoir l'accréditation officielle du Ministère de l'Agriculture et le Conseil international d'huile d'olive. César est responsable de la qualité des huiles de LA Orgánic, ainsi que sa composition et son bouquet.

- Maximiliano Arteaga

C'est un des propriétaires de la société Arco Agroalimentaria S.L, une des entreprises de consulting les plus réputées du pays dans le secteur de l'huile d'olive vierge extra. Il a conseillé avec succès les Conseils d'Agriculture des Communautés Autonomes de Murcia, Madrid, Castille-La Mancha et Estrémadure, a aussi travaillé pour le Centre de Recherche et Contrôle de Qualité du Ministère de Santé Espagnol. Les panels de dégustation créés et dirigés par Arco Agroalimentaria S.L. ont obtenu l'accréditation du Conseil Oléicole International (COI). De plus, il participe, en tant que goûteur, à des concours internationaux d'huile vierge extra, et est le responsable de la qualité des huiles de LA Orgánic, ainsi que de sa composition et de son bouquet.



- Elisa Álvarez

Directrice générale de LA Organic depuis février 2008, elle est responsable de la gestion du projet. Elle a pour mission de développer des projets stratégiques, d'assurer la qualité constante des huiles et de leur donner une projection aussi bien nationale qu'internationale.



- Santiago Muguero

Dôte d'une solide expérience dans le monde du vin et au sein du département d'exportation de LA Organic, Santiago est responsable du développement des nouveaux marchés pour notre marque autant en Espagne qu'à l'étranger. Il supervise ainsi les plans d'exportation.

- George Scott

Passionné de gastronomie, George est anglais, a grandi en Espagne et a passé une grande partie de sa vie professionnelle à sélectionner des produits du terroir espagnol pour les palets les plus exigeants du Royaume-Uni. Le rôle de George est le développement des nouveaux marchés internationaux, ainsi que la gestion quotidienne des marchés existants.



- Katia Guerrero

Le rôle de Katia est la recherche de nouveaux canaux de distribution sur le marché espagnol et l'appui permanent aux marchés internationaux. Katia est également la personne responsable des relations avec la presse.

- Pablo Abadía

En tant que responsable du département financier, Pablo Abadia mène un contrôle serré de l'administration et des finances de la compagnie, un rôle qui requiert de la méticulosité et des connaissances approfondies des pratiques commerciales et financières internationales.





ANNEXE I - NOS PRODUITS

- LA Casa de Familia



Huile qui provient exclusivement du Domaine LA Amarilla à Ronda. Une huile unique, d'une qualité extraordinaire. Elle n'est mise en bouteille que les années où la qualité le justifie.

L'huile de LA Casa de Familia est composée de différentes variétés, en particulier de la Lechín qui est une des principales variétés du Sud de l'Espagne. Il s'agit d'une huile à grande personnalité qui peut présenter des intensités "Amère" et "Piquante".

Variétés: Lechin, Picual, Hojiblanca, Arbequina, Verdial, Picudo, Manzanilla.

- LA Organic Oro, Huile d'olive Vierge Extra

Huile d'olive Vierge Extra exceptionnelle, comparable à un "Grand Cru Classé", aux notes marquées de fruits et végétales, en plus de complexes sensations fraîches et vertes. Elle a une présence délicate légèrement amère et piquante. Idéale pour les gourmets qui recherchent de la complexité et de l'intensité dans l'élaboration de leurs plats. Elle existe en 2 versions: Intenso et Suave.



- **LA ORGANIC ORO INTENSO** est une huile au goût vibrant, présentant des notes parfumées florales et herbacées. Son goût puissant et sa texture savoureuse illustrent un fort caractère piquant aux notes poivrées. Une huile extraordinaire aussi bien pour le consommateur moyen que pour le plus connaisseur.

Variété: Picudo.



- **LA ORGANIC ORO SUAVE** huile délicate et fraîche à la texture douce, avec un soupçon de piquant, qui lui confère un authentique signe de caractère. Arômes d'amandes, de fruits déshydratés et d'herbes aromatiques. Un excellent choix aussi bien pour le consommateur moyen que pour le plus expérimenté.

Variétés: Picudo y Hojiblanca.

- LA Organic Original, Huile d'olive Vierge Extra

Huile d'olive Vierge Extra délicate à l'Intensité douce à moyenne. Le "Grand Crû" de notre famille. Possède des notes de feuille verte, d'herbe, de pomme, de bananes et de fruits secs, aux sensations en bouche perceptibles et équilibrées. Idéale pour les assaisonnements et sa consommation crue, pour les amoureux d'expériences sensorielles intermédiaires. Existente en deux variétés:



- **LA ORGANIC ORIGINAL INTENSO** affiche un palet agile et énergique, aux notes de tomate verte, de pomme et de noix. Son caractère pleinement espagnol provient de son aspect charnu et de son agréable arrière-goût. Variétés: Picual, Hojiblanca et Arbequine.

- **LA ORGANIC ORIGINAL SUAVE** possède une élégance exemplaire ainsi qu'une harmonie, une fraîcheur et un caractère dominant fruité (amandes). La sensation en bouche est douce, avec de légères touches amères qui lui confèrent une grande personnalité. Variétés: Arbequine, Picudo.

- LA Cuisine, Huile d'olive Vierge Extra



Huile d'olive Vierge Extra aux notes de fruits légères et équilibrées, et à la pointe douce en bouche. Une excellence pour tous les goûts et toutes les utilisations en cuisine. Comparable à un excellent "Crû bourgeois" en termes vinicoles.

La composition de LA Cuisine permet l'élaboration de fritures, de ragôts et de salades pour les consommateurs d'huiles douces. Elle est élaborée à partir des variétés Picual, Hojiblanca et Marteño, issues des meilleurs domaines de LA Organic. C'est, de plus, une des premières huiles d'olive vierge extra biologiques spécialement créés pour la restauration haut-de-gamme –ainsi que pour n'importe quel type de cuisine– et extrêmement riche en polyphénols. Variétés: Picudo, Hojiblanca, Picual, Arbequine.

- Vinaigres et Vinaigrettes



Face à la demande de nos clients d'élargir la gamme de produits, et suivant les paramètres de qualité que nous employons dans nos huiles, nous avons créé une gamme de 5 vinaigres qui, à la différence de nos huiles, ne sont pas produits par nos soins. Ces vinaigres ont été minutieusement sélectionnés auprès de petits producteurs certifiés d'agriculture écologique en Espagne et en Italie.

- Vignettes et boîtes à cadeaux



Tous nos produits sous une forme réduite de 20 ml, a servi exclusivement à tous les vols Iberia.



Les paquets peuvent être personnalisés avec vos produits préférés de LA ORGANIC, nos boîtes en aluminium unique.



V. OÙ NOUS TROUVER?

LA Organic est présent dans 25 pays. 45% des ventes se font en Espagne et 55% est commercialisé à l'étranger.



LA
ORGANIC

LA AMARILLA DE RONDA S.L.
CALLE VELÁZQUEZ, 53 28001 MADRID
WWW.LAORGANIC.NET

designed by

S+ARCK

