

OLI D'OLIVA
VERGE EXTRA

GOURMET
ES
COR
NAL
BOU

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

www.escornalbougourmet.com

OOVE Escornalbou Gourmet



Coneix l'OOVE Escornalbou Gourmet
Elaborat amb les millors olives arbequines
en un entorn privilegiat entre el mar i la muntanya
i amb tot el sabor de la Dieta Mediterrània

OOVE

Escornalbou

Gourmet

Una Cooperativa amb més de 75 anys d'experiència
Elaborem només Oli d'Oliva Verge Extra Arbequina
de màxima qualitat.

Perquè creiem que aquest és el camí perquè el
consumidor sigui fidel i consumeixi OOVE, una cosa
tan important en la nostra Dieta Mediterrània.

Tots els premis obtinguts ens avalen i per això podem
dir amb orgull que elaborem un dels Millors
Oli d'Oliva Verge Extra d'Espanya.





OOVE Escornalbou Gourmet



Present en més de 15 països...

Premis 2020

La qualitat del nostre OOVE és àmpliament reconeguda i mostra d'això són els més de 25 premis que hem guanyat en els últims 10 anys. El 2020 vam guanyar 4 premis, entre ells el més important d'Espanya.



Canals de distribució

La nostra àmplia experiència i tots els formats que comercialitzem ens permeten arribar als nostres potencials clients, sense importar el canal de distribució.



Botigues



HORECA



Grans
superfícies



Cash & Carry



Exportació



Online

Nota de Tast

Visual

Perfil de fruitat verd intens.

Boca

Picant, amb un dolç i un amarg notables i una astringència perceptible en boca.

Nas

Aromes secundaris de tipus vegetal, amb connotacions d'herba tallada, fulles, i plantes d'horta (tomaquera, carxofa), així com notes d'ametlla, característic de la varietat "Arbequina", amb una sensació ametllada i de nou en boca.

El conjunt resulta potent i molt ric.

"El nivell d'antioxidants naturals és suficient per assegurar una vida útil de tipus mitjà-llarg (18-24 mesos)"



Certificacions i Segells de Qualitat

ELS NOSTRES PRODUCTES

Ampolles VIDRE

A continuació trobaràs tota la nostra gamma d'envasos
i podràs triar el que millor s'adapta als teus clients



100ml

250ml

250ml

Totes les nostres ampolles són de vidre fosc, per protegir
l'OOVE de la llum.



500ml

750ml

1 L

Envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat
intacta per més temps fins a la seva obertura.

Llaunes

Totes les nostres llaunes són d'INOX, material ideal per protegir l'OOVE de la llum.

A més, envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat intacta per més temps fins a la seva obertura.



500ml



2 L

Ampolles PET

Totes les nostres ampolles són de verd fosc, per protegir l'OOVE de la llum.

A més, envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat intacta per més temps fins a la seva obertura.



2 L



3 L



5 L

BAG in Box

El millor format per conservar totes les qualitats de l'OOVE és el Bag In Box perquè protegeix de la llum i de l'oxigen gràcies a la seva aixeta.

A més, envasem en atmosfera protectora per mantenir la qualitat intacta per més temps fins a la seva obertura.



3 L



5 L



10 L

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
GOURMET
ESCORNALBOU
ACIDE DE OLIVA VERGE EXTRA

OOVE ECO



A més d'apostar per la qualitat, apostem pels productes Ecològics.

Entre altres marques envasem la del reconegut Xef Xavier Pellicer que ha rebut el Premi al Millor Restaurant de Verdures Del Món del certamen "We'RE Smart Think Vegetables Think Fruit", de We'RE Smart Green Guide.





C/ Dilluns, 70 - Riudecanyes - 43771 - España

Telèfon: (+34) 977 834 011

E-mail: info@escornalbougourmet.com

Horari d'atenció al públic:

De Dilluns a Divendres de 09.00 a 14.00 i de 16.00 a 19.00

www.escornalbougourmet.com