



ENORO

HUILE D'OLIVE
extra vierge





ENORO

HUILE D'OLIVE
extra vierge

Notre huile d'olive extra vierge ENORO est élaboré à base d'olives 100% de la variété "Manzanillas" provenant de la campagne sévillane. Cette variété d'olive est unique dans cette zone, ne se produisant nulle part ailleurs dans le monde. Nous soignons au détail la matière première, de grande qualité, recueillie au moment optimal et égrugée le plus tôt possible pour éviter la fermentation de façon à que ses caractéristiques ne soient pas affectées.

Ce qui distingue notre huile d'olive du reste c'est sa puissance et sa saveur tout comme son arôme et avec tout l'ensemble, on réussit un équilibre parfait au palais et à l'odorat, ce qui le fait spécial et inégalable. Pour le décrire, il faut penser à un arôme frais et vert, d'une intensité moyenne-haute et avec des touches d'herbe coupée, banane et tomate "tout un luxe pour notre palais".

A cette parfaite matière première que représente cette variété, il faut ajouter un traitement délicat et soigneux de froid pour ainsi maintenir toutes les propriétés organoleptiques et saines comme le haut niveau d'antioxydants (qui aide à prévenir le vieillissement) et de polyphénols (qui préviennent les maladies cardiovasculaires). Nous pouvons donc dire avec certitude que notre huile est un ingrédient essentiel et fondamental de l'alimentation méditerranéenne.



5 litres
remplissage PET



2 litres
remplissage PET



GRANDE CONSOMMATION-MÉNAGE

Ce sont des modèles conçus pour l'usage et la consommation quotidienne. La vaste gamme de capacités s'adapte parfaitement à chaque client.

1 litre
remplissage
PET



FLACON VERRE
500 ml



HÔTELLERIE/CIRCUIT HORS FOYER

500 ml
remplissage
PET



750 ml
remplissage
PET



250 ml
remplissage
PET



Ce secteur se caractérise par la grande diversité de clients. C'est pour cette raison que nous divisons les formats en deux gammes dépendant du type d'emballage mais certifiant en tout moment la qualité ENORO. Les emballages sont adaptés à la nouvelle norme Real Decreto 895/2013 du 15 Novembre qui établit les règles pour un étiquetage correct et pour l'utilisation d'emballages avec bouchon non réutilisable pour assurer ainsi la traçabilité et sécurité alimentaire.

RESTAURATION MOYENNE:

Ce qui s'utilise c'est un format remplissage PET (en plastique), plus économique et plus léger ce qui le rend plus résistant aux coups et aux impacts.

BELL
500 ml



ATHENA
250 ml



HAUTE RESTAURATION

Ce qui s'utilise ce sont des formats attrayants conquérant le palais et l'image visuelle du consommateur





GOURMET-ÉVÉNEMENTS

Il y a des moments dans la vie qui sont spéciaux, à eux seuls, les partager avec des personnes et avec des détails uniques, les transforment en des moments inoubliables. C'est pour cette raison que ENORO lance sa gamme "Gourmet-Événements" avec des emballages des plus délicieux et sophistiqués.

CARRÉ
100 ml



GOURMET
250 ml



COEUR
100 ml





VOLON
100 ml



SÉVILLANE
100 ml



ONDE
100 ml



PIRAMIDE
100 ml



ÉMÉRAUDE
100 ml



RUBIS
100 ml



LARME
100 ml



ISABEL
100 ml

ENORO
HUILE D'OLIVE
extra vierge

Pour plus d'informations
consultez notre site web www.enoro.es
et découvrez le monde ENORO.



Fabriqué et emballé par BALACEITRANS, S.L.
Avda. Montemayor, nº14 – 41600 – Arahál (Seville)
TLF. 954 84 00 28

R.S.I.: I 60004292/SE
info@enoro.es
pedidos@enoro.es