

CASA DE LA ARSENIA

ПРОИЗВОДСТВО ОЛИВКОВОГО МАСЛА
ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА



INDICE

1

О НАС

2

НАШИ СЕРТИФИКАТЫ

3

НАШИ НАГРАДЫ

4

НАШИ ПРОДУКТЫ



О КОМПАНИИ

CASA DE LA ARSENIA - предприятие, специализирующееся на производстве оливкового масла высшего качества. Оно расположено в Пиносо (Аликанте), в районе Прадо, в усадьбе Casa De La Arsenia.

На ферме выращиваются оливковые деревья, а близость к Средиземному морю наделяют масло уникальными характеристиками.

Сбор производится, когда оливка достигает оптимального состояния созревания, чтобы получить масло непревзойденного качества.

На протяжении всего процесса производства нашего оливкового масла мы стремимся к достижению лучших органолептических и вкусовых качеств.

Масло Casa De La Arsenia - настоящая гордость Испании!



КОНТАКТЫ

Вы можете связаться с нами любым удобным для вас способом:

 +7 982 600 65 55

 tesorosdeespana.sales@gmail.com

 [tesoros.de.espana](https://www.instagram.com/tesoros.de.espana)

НАШИ СЕРТИФИКАТЫ



Все наши культуры и объекты сертифицированы для европейского экологического производства CAECV (Комитет по органическому сельскому хозяйству Валенсии)



Мы также получили признание безопасности пищевых продуктов от IFS (International Food Standard)



Стандарт Biosuisse. Этот сертификат является обязательным для продажи на швейцарском рынке органических продуктов, на соответствие всем экологическим и социальным требованиям



NOP (National Organic Program). Этот сертификат подтверждает, что данный органический, экологически чистый сельскохозяйственный продукт, соответствует законодательству Министерства сельского хозяйства США



В социальной сфере мы получили сертификат Naturland и признание GRASP. Они свидетельствуют о справедливом и качественном управлении трудовыми отношениями

НАШИ НАГРАДЫ

FLOS
OLEI



FLOS OLEI.

Международная премия AOVE за высокое качество



LIOOC.

Серебрянная медаль MA'SARAH Picual на Лондонском Международном конкурсе оливкового масла



LIOOC.

Бронзовая медаль MA'SARAH Arbequina на Лондонском Международном конкурсе оливкового масла



ESAO Awards.

Финалист конкурса лучших экологических масел AOVE в Валенсийском сообществе



TERRA OLIVO.

Награда Grand Prestige Gold на международном конкурсе AOVE Средиземноморских масел



CIUDAD DE UTIEL.

Наиболее престижная награда присуждаемая экологическим маслам AOVE

НАШИ ПРОДУКТЫ



MARCA: MA'SARAH

**ЭКО-ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ЭКСТРА
ВИРДЖИН СОРТА Monovarietal
РАННЕГО СБОРА**



**MARCA: MOLINO DE LA
ARSENIA**

**ЭКО-ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ЭКСТРА
ВИРДЖИН СОРТА Coupage**



**MARCA: SABORES DEL
MOLINO**

**ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ
ОЛИВКОВЫЕ МАСЛА С
ДОБАВЛЕНИЕМ ПРИПРАВ**



MARCA: MA'SARAH

Оливковое масло
Virgen Extra Эко Monovarietal

Оливка: Arbequina
Качество: Virgen Extra

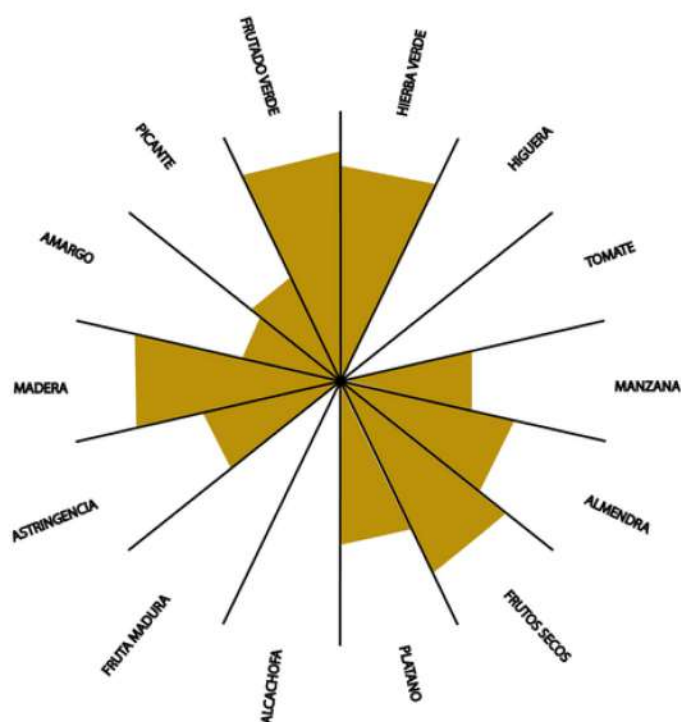
В НАЛИЧИИ

- Стекло́нная бутылка 0.50 L

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Масло с фруктовыми нотками, напоминающее аромат зеленых помидоров или свежескошенной травы, с послевкусием артишоков и молодого миндаля.

На небе раскрывается мягким вкусом с оттенками петрушки и базилика.





MARCA: MA'SARAH

Оливковое масло
Virgen Extra Эко Monovarietal

Оливка: Picual
Качество: Virgen Extra

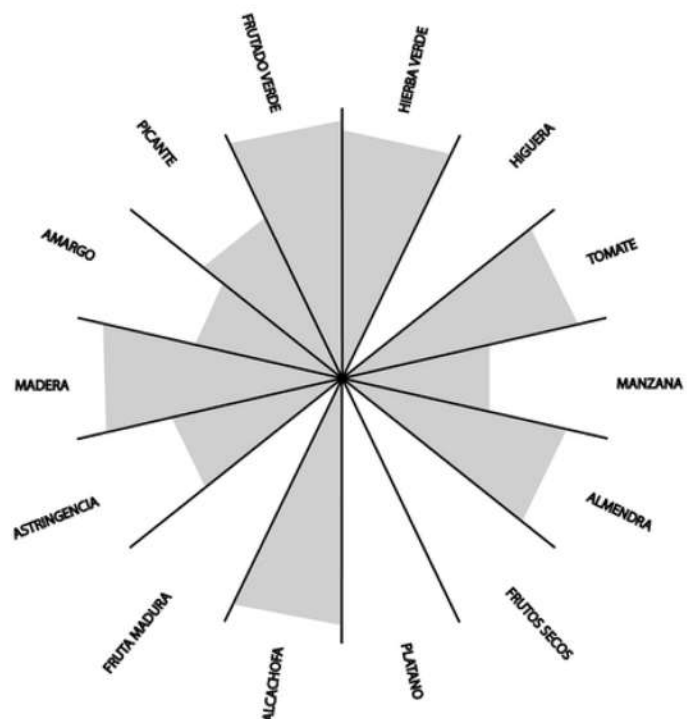
В НАЛИЧИИ

- Стеклянная бутылка 0.50 L

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Масло с насыщенным вкусом и элегантным ароматом. Преобладают нотки зелени, тимьяна, розмарина, а также молодого миндаля.

На небе раскрывается мягко, с уверенным послевкусием, на протяжении которого сохраняется изумительный баланс между натуральной горечью и умеренной пряностью.





**MARCA:
SABORES DEL MOLINO**

Экологически чистое
оливковое масло
с приправами

Оливка: Courage
Качество: Virgen Extra

В НАЛИЧИИ

- Стекланные бутылки
в коробке 4 x 0.10 L

ИНФОРМАЦИЯ

Приправы, с которыми изготавливаются
данные изысканные масла: Черный чеснок,
Перец чили, Розмарин, Боровик





MARCA:
MOLINO DE LA ARSEÑIA

Органическое
оливковое масло

Оливка: Courage
Качество: Virgen Extra

В НАЛИЧИИ

- Стекло́нная бутылка 0.50 L
- Стекло́нная бутылка 0.75 L
- Пластиковые бутылки:
0.25, 0.5, 1.0, 2.0 и 5.0 L

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Сбалансированное масло с фруктовым, слегка пряным ароматом. Идеальная комбинация натуральной растительной горечи сорта Picual и сладости сорта Arbequina.



КОНТАКТЫ



tesorosdeespana.sales@gmail.com



[tesoros.de.espana](https://www.instagram.com/tesoros.de.espana)



+7 982 600 65 55