



APEROLIVA

CATALOGUE D'INFORMATION

**IMPORTATION ET EXPORTATION
D'HUILE D'OLIVE EN GROS**

EXPERTS DE LA QUALITÉ



POURQUOI APEROLIVA?

Nous disposons d'une équipe de professionnels expérimentés, toujours orientée vers la satisfaction des besoins de nos clients, depuis le moment où une offre de prix est lancée jusqu'à l'arrivée du produit dans les locaux de nos acheteurs.



FOURNISSEURS

Actuellement, notre réseau de fournisseurs se développe en Espagne, au Portugal, en Grèce et en Italie.



CLIENTS

Nous fournissons la meilleure huile d'olive en gros à des entreprises dans toute l'Europe, en Asie, aux États-Unis, au Canada, en Amérique du Sud, en Australie, en Russie et aux Émirats arabes unis.



PHILOSOPHIE

Quant à ce qui nous définit en tant qu'entreprise, nous aimons nous définir comme une entreprise de qualité : qualité dans la sélection des fournisseurs, qualité dans le produit et qualité dans le service que nous offrons.

QUE PROPOSONS-NOUS ?

Nous nous consacrons exclusivement à l'importation et à l'exportation d'huile d'olive et d'avocats en gros.

Pour ce faire, nous disposons d'une équipe spécialisée de dégustateurs qualifiés qui évaluent, notent et préparent des échantillons d'huiles, étape préliminaire à la présentation d'une offre.

En outre, nous basons toute notre gestion sur la qualité du produit et du service, afin que notre service soit personnalisé et adapté aux besoins de chaque client.

À Aperoliva, nous assurons la transparence, la rapidité et l'efficacité de toutes nos expéditions, en offrant une communication fluide entre nos services et nos clients et une gestion basée sur le professionnalisme et le sérieux qui nous caractérisent.

Les moyens de distribution que nous utilisons habituellement sont :

- Réservoirs en acier inoxydable de 25 000 à 28 000 Kg
- Flexitanks 22.000 Kg
- Isotanks 22.000 Kg





LA QUALITE DE L'HUILE

La qualité de l'huile dépend de nombreux facteurs tels que la variété de l'olive, l'état de maturité, la manière de l'obtenir, etc. La classification est établie par l'analyse en laboratoire et la dégustation sensorielle.

- Huile d'olive vierge extra :

1

L'acidité de cette huile ne doit pas être supérieure à 0,8° et elle ne présente aucun défaut. Elle s'extrait par des procédés mécaniques. L'olive doit être en parfait état et doit être broyée le jour même de sa récolte. Le résultat est un jus sans défaut, avec une saveur et un arôme authentiques et des tons de fruits frais.

- Huile d'olive vierge :

2

C'est une huile qui présente quelques petits défauts de dégustation et dont le degré d'acidité ne dépasse pas 2 °. Il est extrait directement d'une olive qui a perdu de sa qualité, soit parce qu'elle n'est pas dans les meilleures conditions, soit à cause d'un défaut dans le processus de production.



- Huile d'olive frelaté

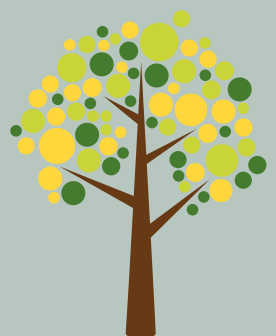


Le processus de production est le même que dans les deux cas précédents, mais des olives endommagées sont utilisées ou une anomalie se produit dans la production. Les qualités organoleptiques sont déficientes et son acidité dépasse 2°. Pour être propre à la consommation humaine, il doit être préalablement affiné au moyen de procédés physiques et chimiques.



- Huile d'olive raffinée

L'huile d'olive frelaté est soumise à un processus de raffinage utilisant des procédures chimiques et physiques. De cette manière, les éléments indésirables sont éliminés. Le résultat est une huile sans goût, sans odeur et sans couleur appelée huile d'olive raffinée.





5

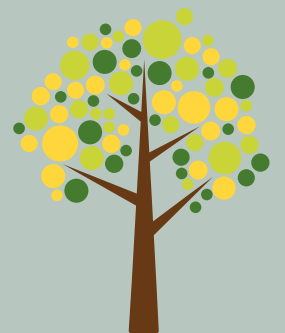
- Huile d'olive

Il s'agit d'un mélange d'huile d'olive raffinée et d'un faible pourcentage d'huile d'olive vierge. Dans cette catégorie, il existe deux types d'huile : l'huile d'olive de 0,4° d'acidité, "saveur douce", et l'huile d'olive de 1°. La différence entre les deux est que 0,4° d'huile d'olive contient un pourcentage d'huile d'olive vierge inférieur à 1° d'huile d'olive.

- Huile de tourteau d'olive

6

Le tourteau est le résidu de l'olive broyée et pressée. Pour extraire l'huile qu'elle contient, il faut lui appliquer une série de solvants chimiques. L'huile ainsi obtenue n'est pas propre à la consommation, elle doit donc être raffinée et mélangée à de l'huile d'olive vierge. Bien que provenant de l'olive et contenant de l'huile d'olive, elle n'est généralement pas considérée comme un dérivé de l'olive car elle n'est pas naturelle.





HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE

La principale caractéristique de l'huile d'olive biologique est que, dans sa production, aucun engrais ou pesticide chimique n'est utilisé pour éliminer les mauvaises herbes ou pour lutter contre les parasites et/ou toute maladie. Seules les ressources naturelles sont utilisées et toujours avec des méthodes qui n'endommagent pas la terre et respectent l'environnement.

Nutriments

L'huile d'olive biologique contient plus d'éléments nutritionnels que l'huile conventionnel car, ne contenant pas de pesticides, ses propriétés restent intact.

Traçabilité garantie

La production de toute denrée alimentaire est traçable, mais les contrôles rigoureux qui sous-tendent l'agriculture biologique le garantissent.

Qualité

Certifié



**HUILE
D'OLIVE À
USAGE
MÉDICAL**



**HUILE D'OLIVE
POUR
UTILISATION EN
COSMÉTIQUE**



**HUILE D'OLIVE
POUR
L'ALIMENTATION**



HUILE D'AVOCAT

L'huile d'avocat est une huile comestible obtenue à partir du fruit de l'avocat. Elle est utilisée comme ingrédient dans les plats et pour la cuisine. Elle est également utilisée dans les cosmétiques, où elle est appréciée pour ses propriétés régénératrices et hydratantes.

Elle est principalement composée de : l'acide oléique, concentré en acides gras essentiels, les vitamines A, E et plusieurs du groupe B. C'est un excellent antioxydant et il aide à neutraliser le vieillissement des cellules de la peau et capillaires.

Le processus de production de l'huile d'avocat est réalisé de manière industrielle en utilisant des machines spécialisées qui appliquent de la chaleur aux fruits.

Les principales étapes de ce processus sont à nouveau la récolte, le nettoyage et le lavage, le broyage, le battage et la centrifugation.



**HUILE
D'AVOCAT
À USAGE
MÉDICAL**



**HUILE
D'AVOCAT
POUR
UTILISATION
DANS LES
COSMÉTIQUES**



**HUILE D'AVOCAT
POUR
L'ALIMENTATION**



APEROLIVA

INFO@APEROLIVA.COM

+34 627 40 64 70

HORAIRES: DE 8:00 A 14:00

ET DE 16:00 A 20:00
