



HERMANOS
MARICHICA

Elaboración Tradicional

Siente el Origen

Eprouvez l'origine

Feel the Origin

Denominación de origen Baena



AOC Baena
Designation of origin Baena



HERMANOS MARICHICA

Elaboración Tradicional

Aceite Formatos Clasicos

Huile d'olive extra vierge formats classiques: Extra virgin olive oil classic formats:

El aceite Hermanos Marichica, es un coupaje de Picuda, picual y hojiblanca, donde predomina esta ultima, obteniendo asi un aceite de oliva virgen extra con un sabor muy suave, ideal para cocinar. L'huile Hermanos Marichica est un coupage de picuda, picual et hojiblanca, où cette dernière prédomine, ayant ainsi une huile d'olive vierge extra avec une saveur très douce, idéal pour cuisiner. Hermanos Marichica extra virgin olive oil is a coupage where the Hojiblanca olive predominates. In this way we obtain an extra virgin olive oil with a mild flavor, ideal for cooking.

Formatos disponibles: PET 5L, PET1L, dorica irrellenable 250ml, monodosis 10ml (preguntar por otros formatos) Formats disponibles: PET 5L, PET1L, style dorique non rechargeable 250ml, monodose 10ml (autres formats sous demande) Formats available: PET 5L, PET 1L, 250ml non-refillable glass dorica bottle, 10ml single dose (other formats ask)

Aceites aromatizados en spray

Huile aromatisées en spray: Flavored spray oil:

Para aromatizar los aceites usamos un aceite de sabor muy suave, de otro modo no conseguiríamos el equilibrio perfecto entre aceite de oliva virgen extra y aroma. Los aromas utilizados son totalmente naturales. Una nota elegante para dar el toque final a tus platos.

Pour aromatiser les huiles, il faut utiliser une huile de saveur très douce, autrement on n'obtiendrait pas la combinaison parfaite. Avec nos huiles et arômes naturels, nous avons atteint l'équilibre parfaite entre l'huile et le parfum, une saveur douce avec une note d'élégance qui mettra la touche finale à vos plats.

To flavor the oils we use a very mild flavor oil, otherwise we would not get the perfect balance between extra virgin olive oil and aroma. The aromas used are completely natural. An elegant note to give the final touch to your dishes.

Formato: 250ml spray / Format : 250ml spray

Aromas: ajo, pimienta, chile, romero, trufa, limon, hierbas provenzales.

Arômes: ail, piment, chili, romarin, truffe, citron, herbes de provence.

Aromas: garlic, pepper, chili, rosemary, truffle, lemon, Provençal herbs.



Aceite de oliva virgen extra Organico

Huile d'olive extra vierge biologique:

Organic extra virgin olive oil:

Nuestro aceite de oliva virgen extra Ecologico, procede de cultivos 100% ecologicos. Es un coupage muy suave formado por los mismos tipos de aceitunas que caracterizan nuestros productos, picual, picuda y hojiblanca.

Notre huile d'olive extra vierge Ecologico provient de cultures 100% biologiques. C'est un coupage très doux formé par les mêmes types d'olives qui caractérisent nos produits, picual, picuda et hojiblanca.

Our Organic extra virgin olive oil, comes from 100% organic crops. It is a very soft coupage formed by the same types of olives that characterize our products, picual, picuda and hojiblanca.

Formato: 500ml botella de vidrio Bordolio

Format: 500ml bordolio glass bottle



OliSnack

Olives: Sabor limón 70g. / Saveur citron 70g. / Lemon flavor 70g.

Aceitunas verdes sin hueso y sin caldo, con un toque refrescante de limon. Envasadas en atmosfera protectora y pulverizadas con aceite de oliva, para que se conserven con toda la frescura. Listas para consumir. Formato ideal pra tomar en la oficina, en el avion, por la calle, en los bares como tapa o donde quieras.

Olives vertes pas de liquide et pas de noyaux, avec une touche rafraîchissante de citron. Emballés dans une atmosphère protectrice et arrosés d'huile d'olive, afin qu'ils soient conservés en toute fraîcheur. Prêt à consommer. Format idéal à transporter au bureau, dans l'avion, dans la rue, dans des bars comme le "tapa" ou où vous voulez.

Green olives boneless and without broth, with a refreshing touch of lemon. Packaged in a protective atmosphere and sprayed with olive oil, so that they are preserved with all the freshness. Ready to consume. Ideal format to take in the office, on the plane, on the street, in bars as a "tapa" or wherever you want.

Cajas de 32 und.

Boîtes de 32 und.

Boxes of 32 und.

Sin gluten, sin lactosa y con todo el sabor!

Sans gluten, sans lactose et plein de saveur!

Gluten free, lactose free and with all the flavor!





HERMANOS MARICHICA

Elaboración Tradicional

Aceitunas

Olives:

Nuestras aceitunas son igual de especiales que nuestros aceites. Elaboradas con mucho mimo, nuestro toque distintivo es el aliño.

Nos olives sont aussi spéciales que nos huiles. Fabriqué avec le plus grand soin, notre touche distinctive est l'assaisonnement.

Our olives are as special as our oils. Made with the greatest care, our distinctive touch is the seasoning.

Disponemos de 3 clases de aceitunas: Nous avons 3 sortes d'olives: We have 3 types of olives.

Aceitunas partidas aliño mediterraneo

olives avec assaisonnement méditerranéen / Mediterranean seasoned olives:

Es una variedad antigua, ocal. La cual aderezamos con especias típicas mediterraneas, ajos enteros, pimiento rojo. Es un aperitivo ideal. No has probado unas aceitunas iguales.

C'est une variété ancienne, la variété ocal. Assaisonnés avec des épices typiquement méditerranéennes, de l'ail entier, du poivron rouge, c'est un apéritif idéal. Vous n'avez pas goûté les mêmes olives.

It is an ancient variety, the ocal variety. Seasoned with typical Mediterranean spices, whole garlic, red pepper, it is an ideal appetizer. You have not tasted the same olives.

Calibre / Caliber 180/200

Aceitunas sin hueso y con hueso, sabor anchoa:

Olives dénoyautées et avec noyau, saveur d'anchois: Pitted and with bone olives, anchovy flavor:

Aceitunas de la variedad manzanilla. Disponibles tanto con hueso como sin hueso. Tienen un sabor diferente a las demas.

Olives de la variété camomille. Disponible dénoyautées et avec noyau. Ils ont un goût différent des autres.

Olives of the chamomile variety. Available both with bone and without bone. They have a different flavor to the others.

Formatos: tarro de vidrio 540g, lata de 5kg (pesos brutos)

Formats: pot en verre 540g, boîte de 5kg (poids brut)

Formats: 540g glass jar, 5 kg can (gross weights)



Elixé selección gourmet Frutado:

Elixé sélection gourmet fruitée:

Elixé gourmet selection fruity:

Tipo de aceite: Aceite de oliva virgen extra D.O. de Baena.

Type d'huile: Huile d'olive vierge extra AOP de Baena.

Kind of oil: Extra virgin olive oil with D.O. P. Baena

Ingredientes: Aceite de oliva virgen extra 100%

Ingrédients: Huile d'olive vierge extra 100%

Ingredients: 100% Extra virgin olive oil

Composición de aceitunas empleadas: 60% picuda, 20% picual, 20% hojiblanca

Composition des olives utilisées: 60% picuda, 20% picual, 20% hojiblanca

Composition of olives used: 60% picuda, 20% picual, 20% hojiblanca

Acidez: Inferior al 0,2° / Acidité inférieure à 0,2° / Acidity lower than 0,2°

Organolépticas: Color: Dorado intenso Sabor: frutado muy intenso, con sabor a manzana, hoja verde y alloza. Organoleptique: Couleur: Dorée intense Saveur: fruitée, très intense, parfumée à la pomme, feuille et amande verte. Organoleptic: Colour: Intense gold. Tast : Very intense fruity. With the smell of green leaf, apple and almond.

Envases: Botellas cilíndricas cristal oscuro 250ml, 500ml y 750ml botella vidrio primula 500ml.

Conteneurs: Bouteilles cylindriques en verre foncé 250ml, 500ml et 750ml.

Packaging: Dorica glass bottle 250ml, 500ml y 750ml

Composición de la caja: 12 Botellas por caja.

Contenu de l'emballage: 12 bouteilles par carton.

Units per box: 12 bottles





Ana Oña

Dirección Comercial

Tlf : 722 455 199

comercialventas@hermanosmarichica.com

www.hermanosmarichica.com