

Andelicia

L'OLIVE AUTREMENT

Descriptif gamme



- Novembre 2018 -

“ Notre philosophie : vous faire découvrir l’olive autrement. ”

Notre Histoire

“Andelicia, c’est une histoire de famille et de passion pour l’olive.”

José, mon beau-père a grandi au cœur des oliviers, aux portes de l'Andalousie. Chaque été, il me fait partager son univers et sa passion jusqu'au jour où naît une folle envie de redonner vie à la propriété familiale. Alors, on discute, on imagine, on dépoussière et on définit un objectif commun : produire les meilleures olives possibles, extraire l'huile dans des conditions optimales et vous faire humblement partager ce parfum unique d'Andalousie qui nous séduit tant.

“Notre huile d’olive mais pas que... autour de l’olive, nous vous proposons un univers : celui du plaisir, de la gastronomie, de la convivialité réunis.”

Pour créer un univers autour de l'olive, nous vous proposons des produits artisanaux de terroir à accompagner avec nos huiles d'olive ou tout simplement à ajouter à votre instant repas.

Une philosophie simple nous anime au quotidien et nous porte à vous présenter notre gamme aujourd'hui:

“ Vous faire découvrir l'olive autrement. ”



Notre marque est diffusée uniquement en circuit court. Nous avons fait ce choix pour construire un lien fort avec vous afin d'apporter les conseils et le service adaptés aux besoins de chacun tout en vous faisant bénéficier de tarifs privilégiés.

Nos Huiles

NOS HUILES SONT DISPONIBLES DANS DEUX CONDITIONNEMENTS :

- BOUTEILLE EN VERRE BRUN :
Ce conditionnement inerte protège l'huile des UV et est réservé aux petits volumes (75 cL).
- BAG IN BOX :
Pour les plus grands volumes (3 L), il permet de protéger l'huile de la lumière et de l'oxydation par l'air en faisant automatiquement le vide dans la poche au fur et à mesure de la consommation. Le choix du bag in box rentre également dans notre démarche écoresponsable permettant ainsi de minimiser considérablement les déchets tout en restant sur un conditionnement totalement recyclable.

Intenso Fruité vert

CETTE HUILE REFLÈTE TOUTE L'INTENSITÉ ET LA FRAICHEUR DE L'OLIVE VERTE.

La puissance de cette huile est le résultat d'un fruit récolté à un stade de maturité optimum (olives vertes à tournantes) offrant ainsi la pleine expression de ses caractéristiques organoleptiques et une teneur importante en antioxydants.

Elle possède une ardeur (piquant) caractéristique d'une huile de qualité et elle procure des sensations herbacées en bouche. On y retrouve des notes végétales comme l'herbe coupée et les plans de tomate. Cette huile relèvera parfaitement toutes vos préparations culinaires et se fera un plaisir d'accompagner vos plats de salades, crudités, légumes cuits à la vapeur mais également les plats de pâtes ou encore les assiettes de charcuterie et de fromages accompagnées de leurs tartines...

MONO-VARIETAL

PICUAL

CARACTERES

FRAICHEUR ET PUISSANCE

AROMES

HERBE COUPEE, POIVRON, POMME VERTE

ARDEUR



AMERTUME



ACCORDS



VOLUMES

BOUTEILLE 75CL / BIB 3L

Suave

Fruité mûr

CETTE HUILE REFLÈTE TOUTE LA DELICATESSE ET LES AROMES DE L'OLIVE MURE.

Cette huile est issue d'olives récoltées à maturité (olives violettes à noires). En assemblant deux variétés d'olive, nous vous proposons une huile caractérisée par une belle complexité aromatique, de la douceur et une finesse qui saura accompagner les plats subtils comme les poissons, les viandes blanches.

Elle convient parfaitement à tout type de cuisson.

MONO-VARIETAL

HOJIBLANCA / PICUAL

CARACTERES

DOUCEUR ET FINESSE

AROMES

TOMATE, BANANE, HERBE SECHE, AMANDE

ARDENCE



AMERTUME



ACCORDS



VOLUMES

BOUTEILLE 75CL / BIB 3L



Nos Olives

NOS OLIVES, PRÉPARÉES ARTISANALEMENT PAR UN CONFISEUR LOCAL, EXPRIMENT PLEINEMENT LE TERROIR DE L'ANDALOUSIE.

Ces olives sont conservées dans une saumure délicate de manière à conserver la saveur et la douceur naturelle des olives.

Pour accompagner nos olives nous vous conseillons de verser un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées (huile fruité vert pour les olives vertes et huile fruité mûr pour les olives noires).

MANZANILLA



BOCAL 480g

Cette olive verte typique de l'Andalousie est charnue, douce à chair fine et de calibre moyen.

Provenance : Séville

Utilisation : Idéale pour vos salades, vos apéritifs.
À arroser avec notre huile d'olive fruité vert.

CUQUILLO



BOCAL 500g

Cette olive noire de petit calibre est typique du sud de l'Espagne. Elle présente une saveur intense, des nuances fumées et une finale douce.

Provenance : Jumilla

Utilisation : En apéritif ou pour vos plats cuisinés à arroser avec l'huile d'olive fruité mûr.

GORDAL Nature / Amande / Ail



Cette variété d'olive typique de l'Andalousie est charnue, de saveur intense et de gros calibre.

Elle est proposée nature, farcie à l'amande entière ou farcie à l'ail.

Provenance : Séville

Utilisation : En apéritif, à arroser avec l'huile d'olive fruité mûr ou vert selon la farce.

GORDAL NATURE - BOCAL 450g

GORDAL FARCIES AUX AMANDES - BOCAL 450g

GORDAL FARCIES A L'AIL - BOCAL 450g

Nos Amandes

LA VARIÉTÉ D'AMANDE « MARCONA » EST RECONNUE PAR TOUS LES FINS GOURMETS POUR LEUR GOÛT EXCEPTIONNEL, FIN ET SANS AMERTUME.

Les amandes Marcona sont produites artisanalement dans la province d'Almeria. Elles sont subtilement torréfiées pour préserver leur croquant et assaisonnées au sel ou au paprika A.O.C. de la Vera, produit dans la région d'Estrémadure, dans la province de Caceres (Sud-Ouest).



AMANDES MARCONA GRILLÉES AU SEL - BOCAL 150g

AMANDES MARCONA GRILLÉES AU PAPIKA DE LA VERA - BOCAL 150g

Nos Marmelades

SURPRENEZ VOS INVITÉS AVEC NOS MARMELADES AU SUBTIL MELANGE SUCRÉ-SALÉ.

Découvrez les saveurs inattendues de nos marmelades artisanales de poivrons et de poivrons/oignons/aubergines grillés au feu de bois de chêne. Subtil mélange sucré-salé, les marmelades sont une source d'inspiration pour revisiter vos apéritifs tapas mais également vos mets plus élaborés (verrines).



MARMELADE DE POIVRONS GRILLÉS - BOCAL 230g

MARMELADE DE POIVRONS/AUBERGINES/OIGNONS GRILLÉS - BOCAL 230g

Idées d'utilisations :

Les marmelades s'utilisent comme un chutney ou une confiture.

Elles accompagneront parfaitement vos viandes grillées, braisées (magrets, viandes blanches, ...), vos rôtis froids ou chauds.

Vous pouvez également associer les marmelades avec des fromages à pâte dure de chèvre ou de brebis, avec des tartines de charcuterie et crudités.

Notre huilier

MADE IN
FRANCE



Nous nous sommes associés à un céramiste français pour vous proposer un huilier en céramique de 50 cl, avec bec verseur, que vous pourrez remplir au fur et à mesure de votre consommation d'huile d'olive grâce au BIB. Fabriqué à la main, chaque huilier est unique, sérigraphié avec 13% d'or et disponible dans deux coloris.

D'un design épuré et élégant, notre huilier saura trouver sa place sur votre table pour relever chacun de vos plats d'un filet d'huile d'olive...

HUILIER 50 CL - BLANC NEIGE SÉRIGRAPHIÉ DORÉ
- BLEU NUIT SÉRIGRAPHIÉ DORÉ

★ NOUVEAU ★ : PACK BIB AU CHOIX + HUILIER AU CHOIX (tarif privilégié)



Notre tote bag



Nous sommes engagés dans une démarche écoresponsable. Pour cela, nous vous proposons un tote bag (sac en tissu) sérigraphié qui vous permettra, notamment, de récupérer directement vos produits à chaque nouvelle commande pour limiter l'utilisation de suremballage (cartons, sacs en papier ou en plastique, ...).

La toile du tote bag est 100% coton et suffisamment épaisse pour pouvoir accueillir vos différents produits en toute sécurité.

L'impression est réalisée en France, et le sac est fabriqué par une ONG qui œuvre à l'émancipation des femmes et l'éducation des enfants à Delhi (Inde).

Réutilisable à souhait et très pratique, vous ne pourrez plus vous en passer ! Autant de bonnes raisons pour craquer !

TOTE BAG 100% COTON DENSE 340G/M² NATUREL - ANSES LONGUES - PORTÉ ÉPAULE
DIMENSION 40X35 CM

Initiation à l'oléologie

AU MEME TITRE QU'UN VIN, L'HUILE D'OLIVE SE DEGUSTE ET S'ACCORDE AVEC UN MET. L'ŒNOLOGIE EST AU VIN CE QUE L'OLÉOLOGIE EST A L'HUILE.

Parce que nous sommes convaincus que pour découvrir et apprécier pleinement un produit, il faut en avoir les pleines connaissances, nous proposons de vous initier à l'oléologie et d'appréhender avec nous toute la complexité organoleptique de l'huile d'olive.

Nous nous déplaçons à domicile pour vous transmettre les bases théoriques et pratiques de l'oléologie au cours d'une séance privée en groupe de 6 à 8 personnes. Nous prévoyons le nécessaire pour passer un moment convivial et gustatif en votre compagnie.

Si vous souhaitez plus d'information ou organiser un moment d'initiation à l'oléologie avec vos proches, contactez-nous par mail contact@andelica.com ou par téléphone au 06.83.75.89.57.



Andelicia

ALAIN HUMBERT ASENSIO & JOSÉ ASENSIO

1 rue du Creux de la Perrière

21140 Villeneuve-sous-Charigny – France

Mail : contact@andelica.com

Web : www.andelicia.com | fb : [andelicia.loliveautrement](https://www.facebook.com/andelicia.loliveautrement)