



HOJIBLANCA, MANZANILLA ET GORDAL / DE L'ANDALOUSIE À LA FRANCE

Pour ceux qui créent le goût.

Entières / dénoyautées / en rondelles / farcies

Chaque olive a son moment.

Hojiblanca, Manzanilla et Gordal : trois variétés d'olives de table andalouses. Récolte et préparation suivent le développement du fruit.



LE RYTHME DE L'OLIVERAIE

De la fleur au produit.



Floraison

Le cycle reprend.



Croissance

Le fruit se développe.



Récolte en vert

Récolte des olives vertes.



Préparation

Sélection et préparation.

DE LA RÉCOLTE À L'UTILISATION

Les olives de table sont sélectionnées et préparées. La saumure et les transformations ultérieures permettent de proposer des produits entiers, dénoyautés, en rondelles ou farcis. Méthodes et caractéristiques varient selon la référence.

Calendrier indicatif · source : MAPA. Procédés généraux · Conseil oléicole international.

La bonne coupe.

Hojiblanca, Manzanilla et Gordal / Toutes les préparations, dans différents calibres et tailles.



01

ENTIÈRES

Pour le tri, le conditionnement et la transformation.

01 Sélection standard

02 Calibre spécifique

02

DÉNOYAUTÉES

Pour les farces, recettes et procédés industriels.

01 280/300¹

02 Calibre spécifique

03

EN RONDELLES

Pour les pizzas, produits de boulangerie salés et plats préparés.

01 Coupe standard

04

FARCIES

Farcies à la main pour les spécialités.

01 Poivron · citron · ail · amande

02 Farcissage à la main

Toutes les préparations, tous les calibres et tailles sont disponibles pour Hojiblanca, Manzanilla et Gordal. ¹ 280/300 : exemple documenté ; préciser le calibre souhaité.

Olives vertes et noires. Formats A10 et A15.



A10 / A15

FORMAT

5 kg

POIDS NET • A15

2 kg

POIDS ÉGOUTTÉ • A15

OLIVES VERTES / QUATRE PRÉPARATIONS



Entières



Dénoyautées



En rondelles



Farcies à la main

OLIVES NOIRES

Olives noires obtenues par oxydation, en A10 et A15. Variétés sur demande.

DEUX PRÉSENTATIONS

Sans étiquette

Pour usage professionnel ou industriel.

Étiquette client

Marque propre sur demande.

Images illustratives de boîtes A15. Poids A10 et détails du conditionnement à confirmer.



04 / APPROVISIONNEMENT

De la production à la cuisine.

200-220 L

A10 / A15

EXW / FRANCE

Fûts en saumure

A15 : 5 KG / 2 KG

Options de livraison

Hojiblanca, Manzanilla et Gordal : olives vertes en fûts pour la transformation ; boîtes A10 et A15 d'olives vertes ou noires oxydées pour la restauration, selon la référence. Poids A10 à confirmer. Sans étiquette ou marque propre.

sales@orippogroup.com

info@gtl21.com | +34 954 083 824