



OLEIC BOVERA
ARBEQUINA



PRODUCTORES DE ARBEQUINA DESDE 1931

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA

ACEITE VIRGEN EXTRA ARBEQUINA ECOLOGICO

ACEITES AROMATIZADOS VIRGEN EXTRA ARBEQUINA

CHOCOLEIC

OLICREM/ OLICREM PLUS

OLICOPENOL

VINAGRES SANTA AGUEDA

MERMELADAS LA VALL DE BOVERA

ENVASES NO RELLENABLES, PERSONALIZACION

OLEIC BOVERA
ARBEQUINA

SERIE TRADICIONAL VIRGEN EXTRA ARBEQUINA



500ml



5l



OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

SERIE RESTAURACION PREMIUM



Botellas de 250ml y 500ml de cristal oscuro.
No rellenable y anti goteo.



OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

GOURMET / DELICATESEN

1



ARBEQUINA CON
AJO Y PEREJIL



ARBEQUINA CON
ALBAHACA



ARBEQUINA CON
BOLETUS

OLEIC BOVERA
ARBEQUINA

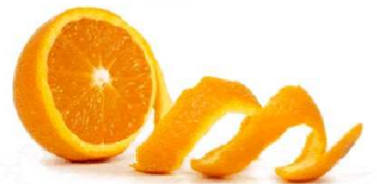
LE PARFUM DE L'HUILE D'OLIVE



ARBEQUINA CON
MANZANA



ARBEQUINA CON
PETALOS DE ROSA



ARBEQUINA CON
NARANJA



OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

CITY OILS: UNA GRAN CIUDAD BIEN SE
MERECE EL MEJOR ACEITE.

LATAS DE 500ml CON EL MEJOR AOVE



Vino Gaudí

EDICION LIMITADA Y NUMERADA:
GAUDI 250ml/500ml. PINTADAS A MANO



OLEIC BOVERA
CHOCOLEIC

**A
C
E
I
T
E
D
E
O
L
I
V
A
V
I
R
G
E
N
E
X
T
R
A**

**A
R
B
E
Q
U
I
N
A**

**C
O
N
C
H
O
C
O
L
A
T
E
D
E
C
A
C
A
O**



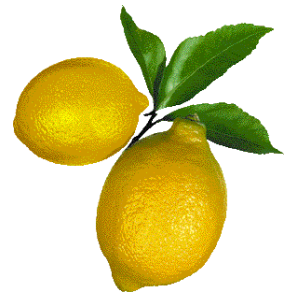
OLEIC BOVERA
ARBEQUINA



ARBEQUINA CON
CAFE



ARBEQUINA CON
GINGER



ARBEQUINA CON
LIMON

OLEIC BOVERA
ARBEQUINA

3



ARBEQUINA CON
MIEL



ARBEQUINA CON
PIMIENTA



ARBEQUINA CON
ROMERO

OLEIC BOVERA
ARBEQUINA

PIZZAZEITE



OLEIC BOVERA
ARBEQUINA

OLICOPENOL
ACEITE SALUDABLE



CUANDO LA NATURALEZA SE UNE, NOS OFRECE FUENTES DE SALUD. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA Y LICOPENO



OLEIC BOVERA
ARBEQUINA

ACEITE DE TRUFA NEGRA





OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

PRESENTAMOS EL PRIMER ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA PARA UNTAR, CON UNA TEXTURA COMO LA MANTEQUILLA, NO DEJA INDIFERENTE A NINGUN PALADAR.

SABORES: ACEITE-LIMON-GUINDILLA-AJO Y PERJIL-BOLETUS-PIMIENTA



DESCUBRA NUESTRAS RECETAS EN ESTE MISMO CATALOGO


OLEIC BOVERA
ARBEQUINA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA CARMELIZADO

SABORES: TRUFA-LIMON-ACEITE ARBEQUINA





OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

EL NUEVO PAN CON TOMATE: ACEITE PARA UNTAR CON MERMELADA DE TOMATE, UNA MANERA DIFERENTE Y FUTURISTA. QUIEN LO PRUEBA REPITE



de TAPAS
con
OLICREM





OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

PERSONALIZACION DE BOTELLAS 250ml Y 500ml



PERSONALIZACION DE BOTELLAS 250ml Y DE 500ml,
CUMPLIENDO LA NUEVA NORMATIVA, BOTELLA NO
RELLENABLE.

UNA BUENA IMGEN PARA SU RESTAURANTE, BIEN
MERECE EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
ARBEQUINA PARA SUS CLIENTES





OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

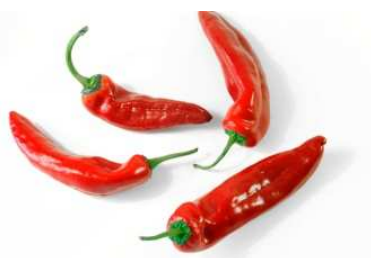
RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



**PINTXO DE SOLOMILLO,
CAMEMBERT,
CEBOLLA CARMELIZADA Y
*bacon***

de **TAPAS**
con
OLICREM

Hornear unas lonchas de BACON (tocino ahumado). Cocinar un SOLOMILLO de cerdo, en la plancha bien caliente. Cortar cebolla fina en juliana y caramelizarla a la sartén a fuego lento. Montar el pintxo untando la rebanada de pan tostado con **OLICREM: Recomendamos Guindilla-Ajo y Perejil-Boletus o Pimenta** y poner el bacon, el solomillo, el CAMEMBERT y la cebolla caramelizada. Decorar con una hoja de albahaca

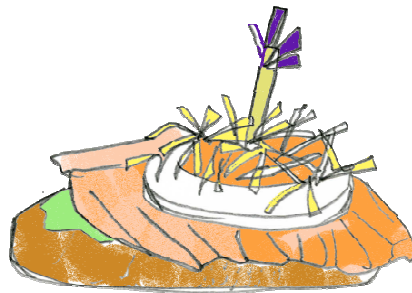




OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



SALMON AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE y germinados

de **TAPAS** con **OLICREM**

Preparar una crema con la mezcla de AGUACATE, **OLICREM**, Recomendamos **Limón-Ajo y Perejil-Aceite-Boletus**, y un poco de WASABI. Untar el pan con la crema preparada, encima colocar una lámina de **SALMÓN** ahumado. Poner una mezcla de **GERMINADOS**, una rodaja de **HUEVO** duro y un poco yema de huevo hilado.





OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



GULAS CON LANGOSTINOS
al ajillo

de **TAPAS**
con
OLICREM

Saltear 2-3min. a fuego vivo, las gulas en una sartén con aceite de oliva y unas láminas de ajo. Dorar un langostino pelado y sin cabeza, 1 min. por cada lado a fuego vivo. Untar una tostada de pan con **OLICREM**, **Recomendamos, Guindilla-Limón-Aceite**, encima poner las gulas, y después el langostino. Espolvorear con perejil y aliñar con aceite de oliva extra virgen aromatizado con cayena.



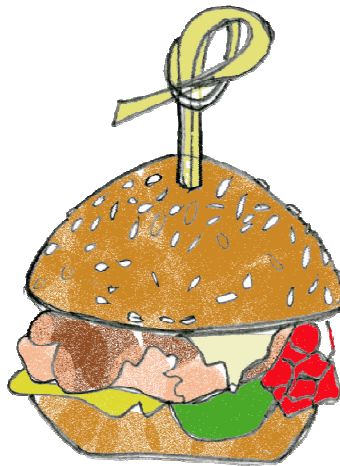


OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES

de **TAPAS** con **OLICREM**



MINI HAMBURGUESA CON BRIE, CANONIGOS Y TOMATE CONFITADO



Confitar los tomates en el horno a 160°C durante 15min. Poner el PAN DE HAMBURGUESA en la plancha y cocinar la MINI HAMBURGUESA. Untar la base del pan con OLICREM, poner la mini hamburguesa, queso BRIE, hojas de CANÓNIGOS y el TOMATE CONFITADO. Aderezar con salsa thai, y cebolla deshidratada.

Recomendamos:

- Guindilla
- Ajo y Perejil
- Pimienta
- Boletus





OLEIC BOVERA

ARBEQUINA

RECETAS OLICREM, SORPRENDENTES



BLINIS DE FOIE CON JAMON IBÉRICO

Recomendamos:

-Guindilla



- Ajo y Perejil



- Pimienta



- Boletus



Untar un BLINI con aceite de oliva texturizado en crema, OLICREM. Poner encima, una base de CONFITURA DE TOMATE. Encima poner una rodaja de foie o foie en virutas y finalmente, poner una loncha de jamón ibérico.

de **TAPAS**

con

OLICREM



OLEIC BOVERA

ARBEQUINA



Condiciones de Venta y Envío:

****Todas las ventas serán cobradas al contado y por anticipado.***

****Portes pagados a partir de 30 Cajas***

Juanjo.diaz@oleicbovera.com

Telf.: 0034-651 54 83 77

