

Oli

Rupestre del Cogul®

特级初榨橄榄油



采用100 % 阿尔贝吉娜橄榄果
精制而成



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA
LES GARRIGUES
CONSELL REGULADOR



留住我们乡土
的滋味

我们的特产：橄榄油

特级初榨橄榄油

古谷麓橄榄油气味芬芳怡人、口味平衡冲和，完全保留了其出产地的独有风味。

“Les Garrigues”原产地命名保护标签是我们产品质量的明证。

阿尔贝吉娜特级初榨橄榄油



3 升



5 升



25 毫升

50 毫升

1 升

1 升

1 升



2 升

3 升

5 升

5 升

初榨橄榄油是地中海饮食中的基本产品之一，是质量最佳的橄榄油，具有独特的感官特性和极低的酸度。我们所生产的橄榄油完全以阿尔贝吉娜橄榄果为原料。在所有品种的橄榄之中，阿尔贝吉娜的果体最小，并因其油质细腻而享有盛誉。

特级初榨橄榄油

有机橄榄油采用阿尔贝吉娜有机橄榄生产。种植过程中不使用任何化肥或化学合成农药。因此，最终产品不会含有这些物质的残留物。

因此，特级初榨橄榄油是质量上乘的纯天然有机食品。有机认证保证了该产品在生产、加工、包装和销售等环节的控制。



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



3 升 · ECO



5 升 · ECO



25 毫升 · ECO

50 毫升 · ECO

1 升 · ECO

1 升 · ECO

1 升 · ECO



2 升 · ECO

3 升 · ECO

5 升 · ECO

5 升 · ECO

古谷麓是一座拥有190个居民的小镇，坐落于加泰罗尼亚省莱里达市以南22公里处，远离交通干线，与最近的莱里达-弗利克斯 (Lleida-Flix) 城间公路相距10公里。



Oli

Rupestre del Cogul®

然而令古谷麓镇独负盛名的乃是其境内距今一万多年的旧石器时代晚期壁画（为远古艺术之旅的一部分），已被联合国教科文组织鉴定为人类文化遗产。



Cooperativa Camp de Cogul面向古谷麓镇北侧，由一系列各尽其用的建筑组成。

如今，古老的风车已成为一座展示橄榄油生产过程的小型博物馆，并且设有一个专门商店出售我们的产品。



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



Camp de Cogul i Secció de Crèdit, SCCL
地址：C. Vileta, 52. 25152 EL COGUL (Lleida)
电话：(+34) 973 120 372 · (+34) 692 603 003
电子邮箱：info@olirupestredelcogul.es
网址：olirupestredelcogul.es