Oli

Rupestre del Cogul®

Pour profiter de la saveur de **notre terroir**







Notre produit_ l'Huile





Huile d'olive extra vierge

Avec un arôme et une saveur exquis, l'**Oli Rupestre del Cogul** conserve pleinement la personnalité de sa zone de provenance. C'est une huile singulière, très équilibrée et harmonieuse.

Le label de qualité de l'Appellation d'Origine Protégée « Les Garrigues » certifie la qualité de notre huile.

Une huile d'olive arbequina vierge extra de catégorie supérieure.





3 litres 5 litres











250 ml 500 ml 750 ml 1 litre 1 litre









2 litres 3 litres 5 litres 5 litres

Notre produit_ l'Huile





Huile d'olive extra vierge bio

L'huile bio a été élaborée à partir d'olives Arbequinas issues de l'agriculture biologique. Une culture sans engrais ni pesticides de synthèse offrant un produit final sans aucune trace de substances chimiques.

Le résultat obtenu est une huile d'olive vierge extra de grande qualité et respectueuse de l'environnement. Le label bio indique que le produit a été contrôlé tout au long de la chaîne de production, d'élaboration, de conditionnement et de commercialisation.







5 litres · BIO



250 ml · BIO



500 ml · BIO



750 ml · BIO



1 litre · BIO



1 litre · BIO



2 litres · BIO



3 litres · BIO



5 litres · BIO



5 litres · BIO

Notre produit_ l'Huile





Huile d'olive vierge extra verte

Huile primeur au fruité vert intense.

En bouche, elle est équilibrée, avec une amertume qui remplit la bouche, et des arômes aux connotations claires d'herbe coupée et de feuilles, avec des sensations très nettes d'artichaut, des notes de tomate et d'amande verte, ainsi que de légères touches d'amande, caractéristique des huiles d'Arbequina.

Dans l'ensemble, c'est une huile puissante en bouche, verte, fraîche et très riche en arômes végétaux. Il s'agit de **l'huile de plus grande qualité**, possédant des propriétés organoleptiques exceptionnelles et une faible acidité. Toute l'olive que nous produisons est de la variété arbequina, la plus petite de toutes et la plus célèbre pour la finesse de son huile.







3 litres



5 litres







5 litres

Notre produit_ Bière à l'oli

Bière Artisanale Arbequina Olive

Biere artisanale, suave et rafraichissante avec des notes d'olives arbequina.

NICE TO BEER YOU, notre nouvelle bière verte artisanale à l'olive arbequina. Avec un arôme qui vous fera voyager entre les oliveraies, une saveur qui rappelle notre huile et d'une couleur verte suave.

N'importe quand est un bon moment pour boire une Nice to Beer you bien fraîche.

Non pasteurisé. Contenu net : 33 CL. Alcool 5,20% vol.



33 cl



Ce produit contient de l'alcool et ne doit pas être vendu à des personnes n'ayant pas atteint l'âge légal pour consommer de l'alcool. Avec la commande, vous confirmez que vous avez l'âge minimum légal.



El Cogul

El Cogul est un petit village de 190 habitants, situé à 22 km au sud de Lérida (Catalogne).

Il se trouve à l'écart de toute route importante ; la plus proche est à 10 km et unit Lérida et Flix.

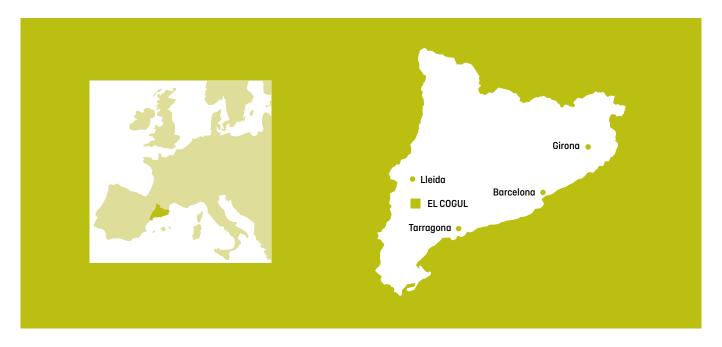
Toutefois, El Cogul est unique grâce à ses peintures rupestres datées d'il y a plus de 10 000 ans (et qui font partie des Routes de l'Art Rupestre), déclarées Patrimoine Mondial par l'UNESCO.

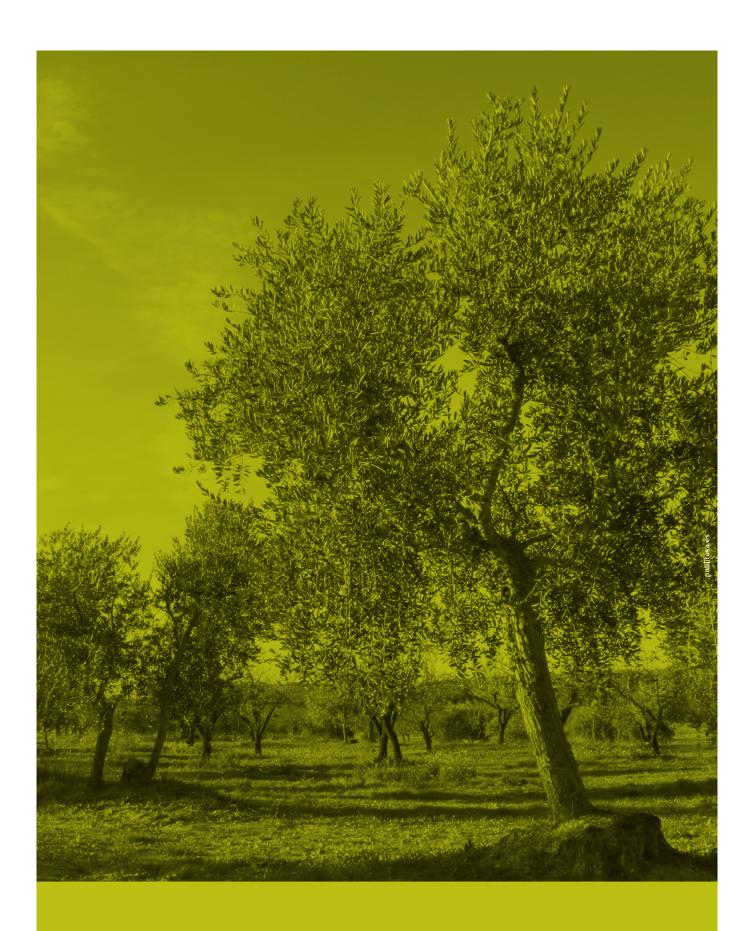




Le siège de la Coopérative Camp de Cogul est situé au nord du village et il est constitué d'un ensemble de bâtiments, chacun destiné à une activité concrète.

L'ancien moulin est actuellement un petit musée dédié à l'élaboration de l'huile qui compte également une boutique de produits propres.







Camp de Cogul, SCCL
C. Vileta, 52. 25152 EL COGUL (Lleida)
T (+34) 973 120 372. M (+34) 692 603 003
info@olirupestredelcogul.es · olirupestredelcogul.es