



 *Lucas*







Histoire

L'Arbequina est une variété d'olivier (*Olea européenne*) originaire de Palestine. Elle a été introduite au cours du XVII^e siècle par le duc de Medinaceli. Son nom vient du lieu de résidence de ce duc : le château-palais à Arbeca, en Catalogne.



Le fruit

L'olive arbequina est considérée comme la variété dominante en Espagne grâce à ses caractéristiques qui font de ce fruit une matière première essentielle pour produire des huiles d'olive d'excellente qualité dans le monde entier. L'arbequina est légèrement plus petite que les autres variétés, elle est résistante au froid et présente un couleur verte intense et une saveur douce en bouche avec un petit goût d'amande. Elle a comme caractéristique son parfum et son odeur fruitée, avec des nuances d'amande et un goût sucré.

Elle est également consommée en olive de table car sa pulpe est délicieuse. L'Arbequina est considérée comme une olive essentielle dans le régime méditerranéen, car elle peut être appréciée en apéritif et utilisée comme assaisonnement dans les salades, tapas, pâtés et autres plats en raison de sa haute valeur nutritionnelle.

Grâce à sa faible quantité de calories et son apport en fibres et en graisses insaturées, cette olive est un aliment idéal pour les personnes qui ont un taux de cholestérol élevé ou qui ont besoin de perdre du poids.





L'huile d'olive Arbequina est assez particulière car elle est fruitée et laisse un délicat goût d'amande en bouche, sans aucune amertume.

Les huiles d'olive Arbequina ont un caractère beurré, huileux et gras, avec un goût légèrement épicé et de fruits exotiques, sans notes d'astringence, plutôt doux et savoureux.

Pour plus de plaisir et pour éviter une oxydation prématurée, cette huile doit être conservée à des températures tempérées, dans des conditions fraîches et dans un environnement sombre où ni le soleil ni le gel ne peuvent pénétrer.

*Huile d'Olive Extra Vierge
de Catégorie Supérieure*

Engagement écologique

Le Grupo Lucas collabore également à la production d'énergie éolienne, ajoutant ainsi son engagement écologique à la fabrication de ses produits.

C'est une énergie propre car elle ne produit pas d'émissions atmosphériques ni de déchets polluants. Elle ne contribue pas à l'augmentation de l'effet de serre ni au changement climatique car elle ne nécessite pas de combustion produisant du dioxyde de carbone (CO₂).

Depuis ses débuts, la gestion du Grupo Lucas est basé sur le réinvestissement d'une bonne partie des bénéfices dans l'amélioration continuée des processus de production et dans des projets de R&D.





Informations Nutritionnelles

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeur énergétique	3685 kJ/ 896 kcal
Matières grasses	99,6 g
dont acides gras saturés	14,83 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Protéines	< 2,0 g
Sel	< 0,03 g



PET 500ml

PET 250ml



PET 1L

PET 2L



PET 5L



Verre 250ml



Verre 500ml



Lucas

*Aceite de Oliva
Virgen extra*



ARBEQUINA

Extracción en frío

Boîte 5L



Calle Mayor s/n
30162 Santa Cruz (Murcia)
T +34 968 812 179
info@grupolucas.com

aceitelucas.com

