



 *Lucas*

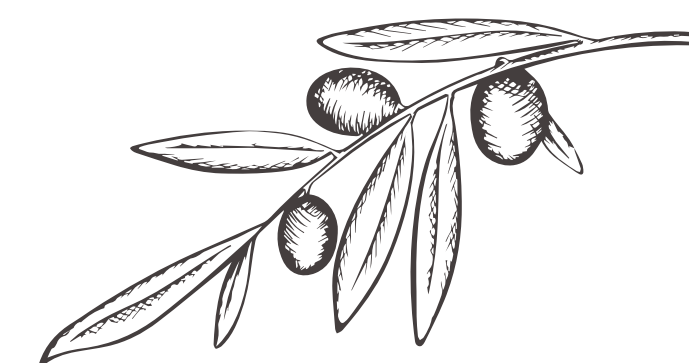






# Histoire

L'Arbequina est une variété d'olivier (*Olea européenne*) originaire de Palestine. Elle a été introduite au cours du XVII<sup>e</sup> siècle par le duc de Medinaceli. Son nom vient du lieu de résidence de ce duc : le château-palais à Arbeka, 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 (CO<sub>2</sub>).

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          |

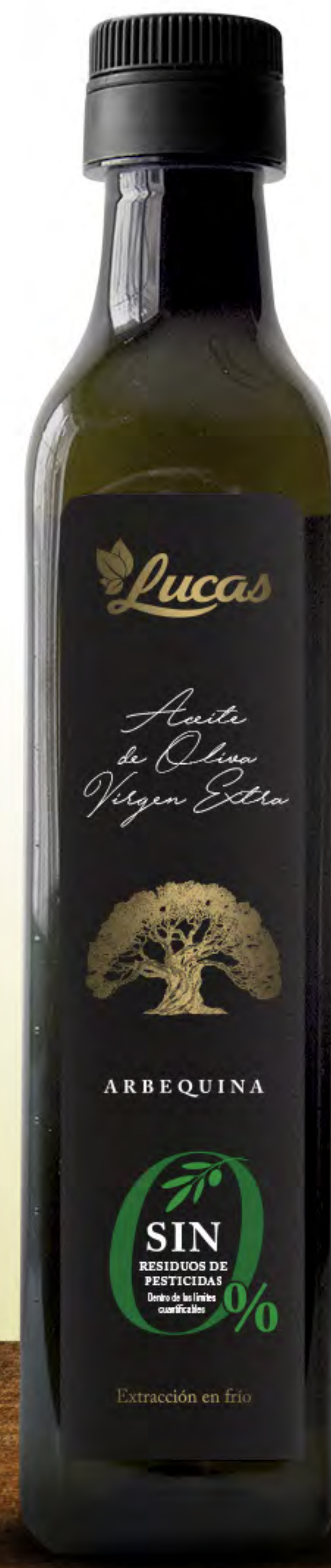
---



Plastique 250ml



500ml



Plastique 1L



Plastique 2L



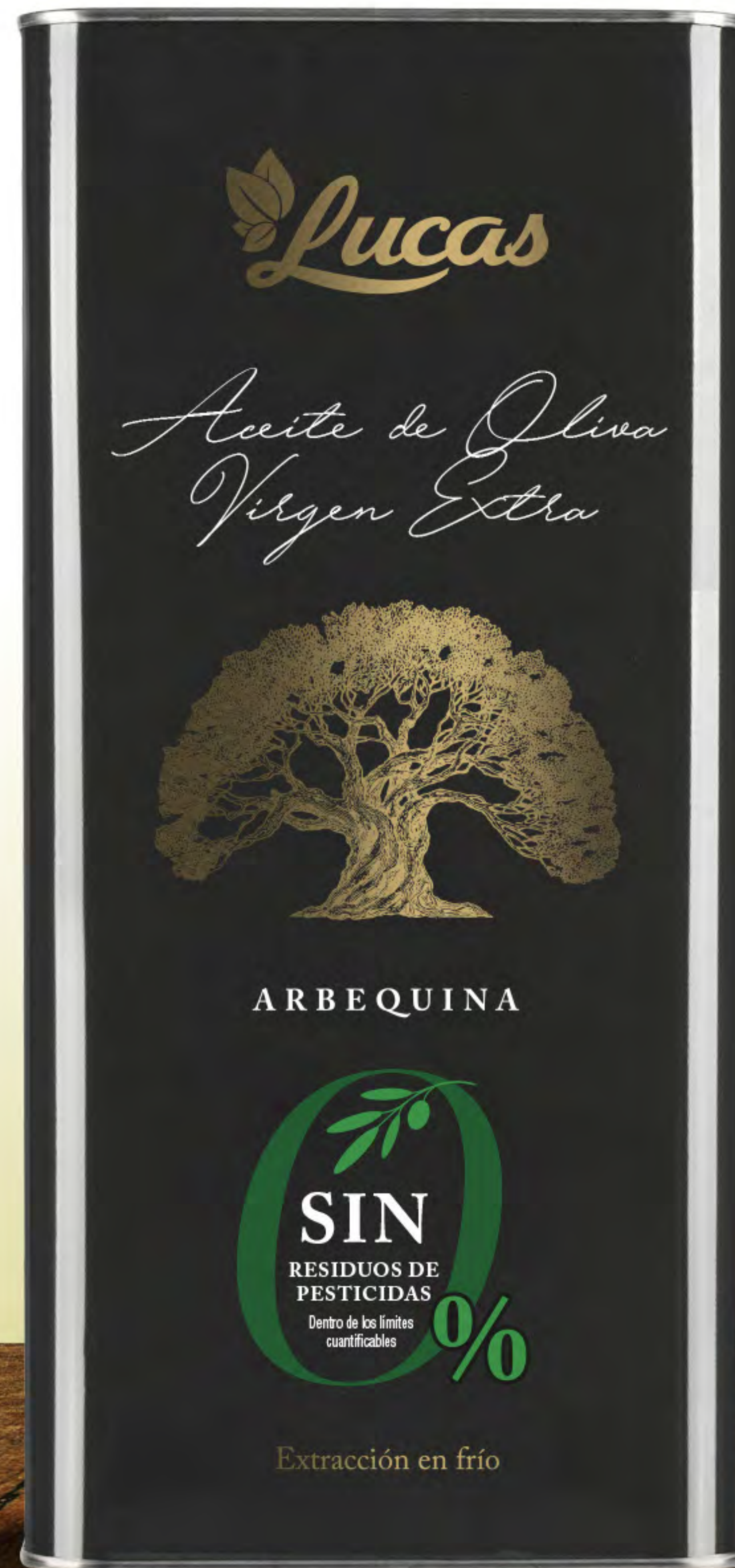
Plastique 5L



Verre 500ml



Pouvez 5L



Calle Mayor sn  
30162 Santa Cruz (Murcia)  
T +34 968 812 179  
[info@grupolucas.com](mailto:info@grupolucas.com)

[aceitelucas.com](http://aceitelucas.com)

