

OLEASTRA

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



LA MÉDITERRANÉE EN HÉRITAGE

Une réserve familiale depuis 1929

Un vaste parc d'oliviers centenaires

Un parcours archéologique

Un terroir d'exception certifié biologique

LA TUNISIE

La Tunisie est le deuxième plus grand exportateur mondial d'huile d'olive après l'Espagne. La culture de l'olivier façonne la vie des Tunisiens et se transmet de générations en générations.

Depuis des milliers d'années, Phéniciens, Grecques, Hébreux, Carthaginois, Romains et Arabes s'adonnaient au commerce de ce qu'on appelle « l'or vert de la méditerranée ».

Les vastes oliveraies qui s'étendent de la côte au Nord jusqu'au désert dans le Sud font partie intégrante du paysage du pays. Outre les deux principales cultivars « Chetoui » et « Sahli », ces oliveraies jouissent d'une richesse variétale remarquable encore méconnue à l'international.

OLEASTRA EST

- Vierge Extra
- Biologique
- Extraite à froid
- Riche en antioxydants

CULTURE

Nos oliveraies de Chetoui et Sahli centenaires, variétés autochtones de la Tunisie, sont cultivées en mode biologique sur le domaine familial d'Utique afin de s'assurer de la provenance de nos olives.

Nos ingénieurs agronomes demeurent à la pointe de la recherche, essayant constamment d'améliorer nos techniques et pratiques culturelles adaptées au terroir. Afin de préserver la biodiversité de notre écosystème, nous œuvrons pour une agriculture nouvelle, durable et éco-responsable qui nous garantit une excellente qualité d'olives.

CUEILLETTE

La récolte de nos olives se fait à la main entre début Novembre et fin Janvier. Cette méthode traditionnelle et ancestrale assure le bien-être de nos arbres sans agresser leurs fruits, en prenant le plus grand soin de leurs branches. Rappelons que l'huile d'olive dite vierge extra n'est autre qu'un jus d'olive, au même titre qu'un jus de fruit. La fraîcheur du fruit est donc primordiale pour obtenir un jus d'olive de qualité.

Notre équipe de cueillette est composée essentiellement de femmes rurales, exclusivement issues de la région et dont l'activité agraire saisonnière est leur principale source de revenu. Nous avons

pris l'engagement de maintenir un lien étroit avec ces femmes tout au long de l'année, c'est une responsabilité économique et un choix social que nous faisons.

TRITURATION

Nous procédons à une extraction à froid par des procédés mécaniques technologiquement avancés, en acier inoxydable, loin des pratiques à grands volumes industriels ou des scourtins traditionnels. L'extraction se fait sans contact avec l'air pour réduire au maximum le risque d'oxydation, en deux phases sans ajout d'eau et sans recours à la chaleur, ce qui permet de préserver toutes les propriétés phénoliques et organoleptiques de l'huile.

PRODUCTION

Oleastra incarne une nouvelle génération de producteurs qui se démarque par ses valeurs et son engagement. Qualité, authenticité, respect ne sont pas de simples mots, ce sont nos standards d'exigence. Nous savons qu'allier « qualité » et « quantité » est un exercice périlleux, c'est pourquoi notre production est limitée ; nous pouvons ainsi garantir une qualité premium qui saura satisfaire les critères des goûteurs et utilisateurs les plus exigeants : oléologues, experts, chefs. Nous réservons également une partie de notre récolte chaque année pour nos clients les plus fidèles.

Nos huiles peuvent être consommées aussi bien crues que cuisinées. La délicatesse de leurs arômes et leurs goûts fruités vous permettront d'ajouter une touche savoureuse pour assaisonner vos plats.

100% CHETOUI « CUVÉE PASSION 2019/2020 »



Notre huile monovariétale Chetoui est toujours fidèle à sa réputation d'être parmi les huiles d'olive les plus riches au monde en polyphénols (antioxydants naturels). De ce fait, cette huile à forte personnalité est typiquement caractérisée par un goût ardent qui reste en bouche. Au nez, elle est harmonieuse grâce à une belle composition oscillant entre notes fraîches de roquette sauvage, d'herbes coupées, de feuilles d'oliviers et de thé vert. Son entrée en bouche est particulièrement explosive avec une amertume et un piquant dominants, souvent appréciés des palais avertis.

PROFILS AROMATIQUES FRUITÉ INTENSE

NEZ	HERBES COUPÉES ROQUETTE SAUVAGE FEUILLES D'OLIVIER THÉ VERT	● ● ● ● ●	ASSOCIATIONS CULINAIRES GRILLADES LÉGUMES DESSERTS
BOUCHE	AMERTUME ARDENCE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
FRUITÉ	FEUILLES DE TOMATES POMMES	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	

100% SAHLI « CUVÉE CAPRICE 2019/2020 »



Notre huile monovariétale Sahli présente un profil d'une grande délicatesse. Au premier abord, nous relevons les notes particulièrement fraîches d'amandes vertes, de pommes et de bananes vertes qui s'imposent au nez, suivis d'autres notes plus complexes qui affluent progressivement pour attester d'une grande richesse aromatique. On dégage notamment des notes de noisettes vertes, de citruses et de fruits secs. L'entrée en bouche est particulièrement subtile avec très peu d'amertume mais assez de piquant qui persiste en profondeur, ce qui lui confère une excellente longueur en bouche.

PROFILS AROMATIQUES FRUITÉ DOUX

NEZ	AMANDES VERTES NOISSETTES VERTES POMMES BANANES VERTES CITRUS FRUITS SECS FLEURS	● ● ● ● ●	ASSOCIATIONS CULINAIRES POISSONS SAUCES FROMAGES
BOUCHE	AMERTUME ARDENCE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
FRUITÉ	VIOLETTE VANILLE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	

BLEND SÉLECTION 2019/2020



Notre huile Blend, subtil mélange de nos variétés « reines » Chetoui et Sahli, est une délicate composition de différents profils assez vert en général mais contrastés. Au nez, c'est plutôt les notes d'herbes coupées, roquette sauvage et feuilles d'oliviers qui dominent, avec une arrière présence apparente de notes d'amandes ainsi qu'une sensation florale. L'entrée en bouche est assez robuste mais, par la suite, cette huile laisse échapper une sensation d'harmonie alliant amertume, piquant et douceur.

PROFILS AROMATIQUES FRUITÉ FLORAL

NEZ	HERBES COUPÉES ROQUETTE SAUVAGE FEUILLES D'OLIVIER AMANDES VERTES THÉ VERT	● ● ● ● ●	ASSOCIATIONS CULINAIRES PÂTES FRUITS DE MER SALADES
BOUCHE	AMERTUME ARDENCE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
FRUITÉ	FEUILLES DE TOMATES POMMES VERTES	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	

LES RECONNAISSANCES

100% CHETOUI

2019

MÉDAILLE D'OR

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

MÉDAILLE D'OR

New York International Olive Oil Competition - USA

PRIX MEILLEURE LISIBILITÉ ETIQUETTE

Olio Nuovo Days Paris - France

MÉDAILLE D'ARGENT

London International Olive Oil Competition - UK

MÉDAILLE D'ARGENT

Olive Japan - Japon

FINALISTE

Sol D'oro Competition Verona - Italie

2020

MÉDAILLE DE BRONZE

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

MÉDAILLE D'ARGENT PACKAGING/DESIGN

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

PRIX MEILLEURE LISIBILITÉ ETIQUETTE

Olio Nuovo Days Paris - France

MÉDAILLE D'ARGENT

New York International Olive Oil Competition - USA

MÉDAILLE D'OR

Olive Japan - Japon

BEST OF TUNISIA AWARD

Olive Japan - Japon

100% SAHLI

2020

MÉDAILLE D'ARGENT

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

MÉDAILLE D'ARGENT PACKAGING/DESIGN

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

PRIX MEILLEURE LISIBILITÉ ETIQUETTE

Olio Nuovo Days Paris - France

MÉDAILLE D'OR

New York International Olive Oil Competition - USA

MÉDAILLE D'ARGENT

Olive Japan - Japon

BLEND

2019

MÉDAILLE D'ARGENT

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

MÉDAILLE D'OR

New York International Olive Oil Competition - USA

PRIX MEILLEURE LISIBILITÉ ETIQUETTE

Olio Nuovo Days Paris - France

MÉDAILLE D'ARGENT

London International Olive Oil Competition - UK

MÉDAILLE D'ARGENT

Olive Japan - Japon

2020

MÉDAILLE DE BRONZE

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

MÉDAILLE D'ARGENT PACKAGING/DESIGN

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition - USA

PRIX MEILLEURE LISIBILITÉ ETIQUETTE

Olio Nuovo Days Paris - France

CERTIFICATIONS



CONTACT

Ms. Raya Abid

info@oleastra.com

www.oleastra.com

IG : oleastra_evoo

Facebook : OLEASTRA

PRIX

250ml	500ml
11,50€	15€

Sur commande :

Bag-in-box de 5L

Cuves de 10L