



Natural Healthy Food
Moonlight Harvest
Limited Production



www.martiniegaoliveoil.com

FUGENIQUE, S.L. · Avenida Navarra, 60
31591 Corella (Navarra) Spain

info@martiniegaoliveoil.com

Phone UK +44 746 290 6850
Tel. ES +34 609 46 77 42

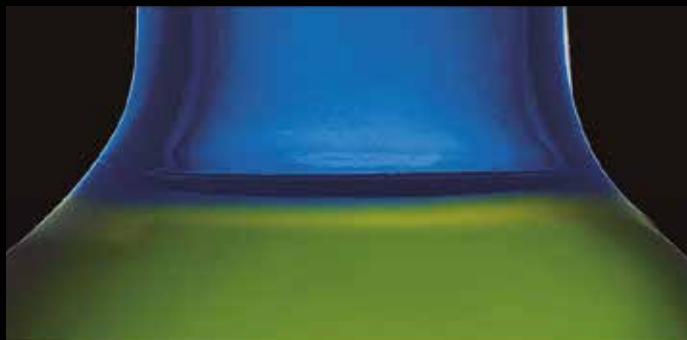


Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

Olivos regados exclusivamente
con agua de manantial

Watered exclusively
with natural spring water

**Una relación única AGUA - ACEITE
que nace en el campo y se mantiene intacta**



**A unique relationship between natural
spring water and olive oil which is
originated in the field and kept intact.**

Los olivos de la finca Martiniega son regados
exclusivamente con agua de manantial, y junto al sol,
las noches estrelladas, los hielos y los vientos de
La Ribera, hacen posible este aceite selecto
lleno de aromas y sabores.



The olive farm "Martiniega" is irrigated solely with natural
spring water and with the sun, starry nights, ice and winds
of the Ribera del Ebro, these olives produce the finest
oil, full of aroma and flavour.

Nuestro aceite

El aceite de la finca "Martiniega" es un aceite virgen
extra máxima calidad, que se obtiene de las olivas
 arbequinas recién recolectadas en la finca.

El aceite se extrae de olivas maduras y entreveradas
justo en el momento óptimo de maduración,
normalmente a mediados de noviembre.

Es un aceite suave, frutado, con intensos aromas y
sensación agradable en el paladar.

Our Olive Oil

Extra virgin olive oil from "Martiniega" farm is a high
quality olive oil, made from freshly collected Arbequina
olives.

The oil is extracted from ripe olives and infused at
optimum maturity, usually in mid-November.

This oil is sweet and fruity with an intense aroma that
is smooth on the palate.

