

Huile



actelgrup

Nous travaillons pour renforcer un projet agroalimentaire profondément **enraciné dans le territoire**, où les **personnes** et les **coopératives** formons une...

communauté vivante, dynamique et connectée.

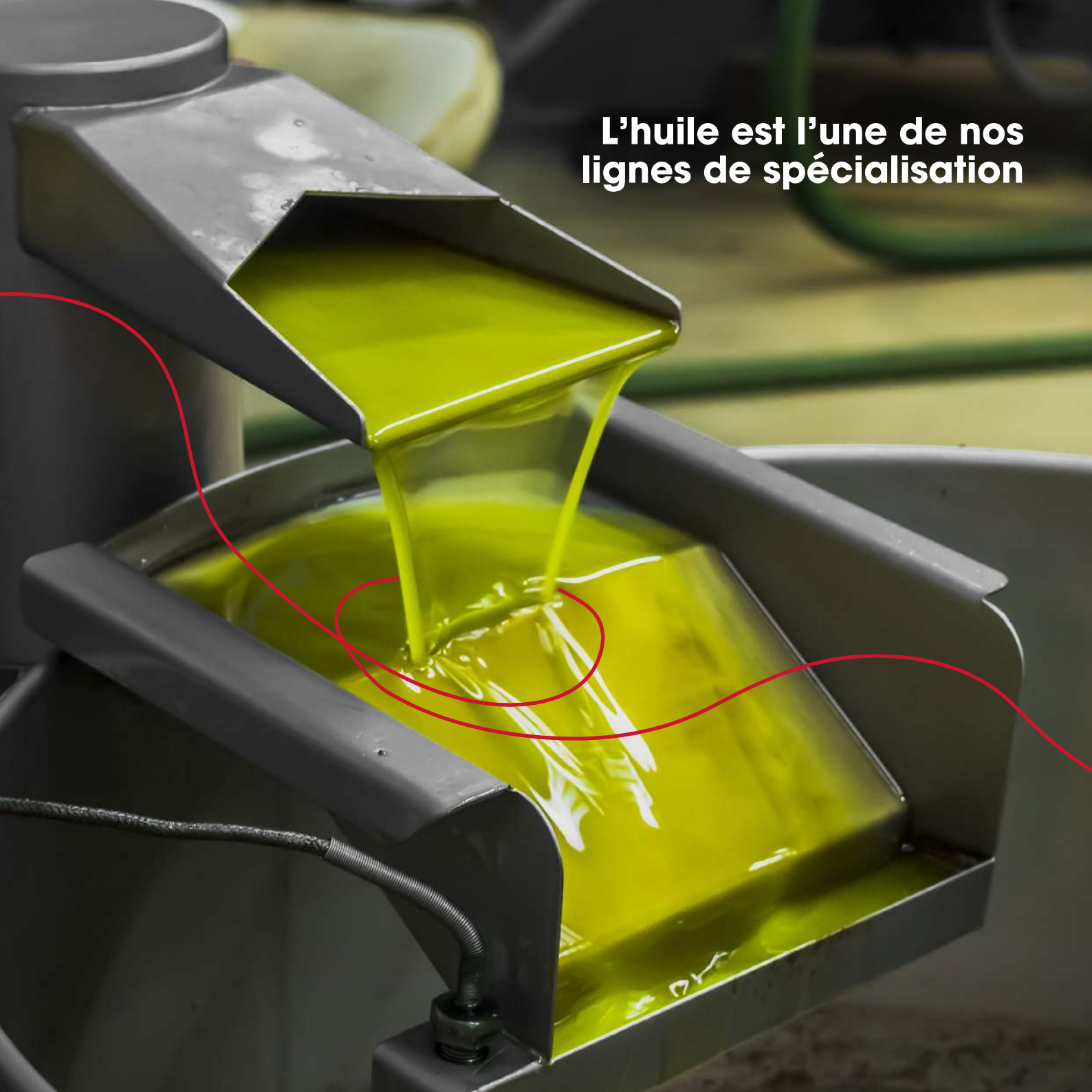
Nous croyons à l'**union** et à la **coopération** comme moteurs du progrès. L'intercoopération nous permet d'additionner les connaissances, l'expérience et les capacités afin de générer des opportunités partagées, stimuler l'innovation et construire un **avenir durable**.

Engagés envers l'excellence, ouverts à l'innovation et guidés par une vision d'avenir qui garantit la continuité des prochaines générations d'agriculteurs.



**Nous unissons
nos efforts pour
cultiver un avenir
partagé**





L'huile est l'une de nos
lignes de spécialisation

Plus de quatre décennies d'ActelGrup à créer de la valeur depuis l'origine

ActelGrup est une coopérative de second degré fondée en 1980 et une **référence dans le secteur agroalimentaire espagnol et européen** dans les domaines des fruits, des grandes cultures, des approvisionnements, de l'huile et des assurances.

Notre division d'huile d'olive est **née au berceau de l'olive arbequina**, un territoire où cette variété fait partie du paysage, de la culture et de la vie quotidienne depuis des siècles.



Une qualité qui naît dans les champs

Depuis 1969, nous proposons de **l'huile d'olive vierge extra d'arbequina**, en associant tradition, innovation et engagement envers le territoire.

Ancrés dans les valeurs du régime méditerranéen, nous garantissons une **traçabilité complète du champ jusqu'à votre foyer**, en proposant des produits de haute qualité qui préservent toutes les **propriétés nutritionnelles et bénéfiques** de l'huile.

Nos **certifications** garantissent les procédés et les produits, apportant **qualité, sécurité alimentaire et confiance**, toujours selon des critères de durabilité et de responsabilité envers l'environnement.



Et parmi tout ce
que notre terre
produit, l'huile
occupe une
place à part



Une tradition qui évolue au rythme des nouvelles habitudes de consommation

Plus de 50 ans d'expérience soutiennent notre engagement envers le territoire et les producteurs, tout en continuant à innover pour répondre aux **nouvelles tendances** de consommation et aux **exigences** des marchés mondiaux, comme la gamme d'huiles infusées, les sels aux herbes et aux épices, ainsi que les nouveaux formats d'emballage.

Ainsi, notre offre réunit un large assortiment d'**huiles d'olive vierge extra arbequina**, de **vinaigres**, d'**amandes**, d'**olives** et de **pâtés d'olives**.



Deux marques, une même façon de concevoir l'huile

Avec **Germanor**, nous commercialisons nos produits sur le marché national, où la marque est présente auprès des principaux acteurs de la distribution alimentaire en Espagne.

Avec **Romanico**, nous diffusons l'excellence de l'arbequina sur les **marchés internationaux**. Nous exportons actuellement sur 5 continents, en adaptant notre offre aux exigences et préférences de chaque marché, tant au niveau du produit que des formats, du conditionnement et de l'étiquetage.

Romanico intègre également une gamme biologique d'huiles d'olive vierge extra arbequina et de vinaigres biologiques certifiés.





GERMANOR

Depuis 1969, l'huile d'olive vierge extra GERMANOR naît de la force de nos coopératives pour offrir à notre marché la marque la plus demandée.

Un héritage qui, génération après génération, met en valeur notre olive Arbequina. Tradition, engagement envers l'origine, qualité et sécurité font de GERMANOR la meilleure expression de notre territoire.

GERMANOR

LA SAVEUR QUI NOUS UNIT



Huile d'Olive Vierge Extra



Huile d'olive vierge extra de variété arbequina, originaire de la région des Garrigues et considérée comme l'une des meilleures au monde. Obtenue par première extraction à froid du fruit. Un pur jus d'olive, 100 % naturel.

Dégustation : l'huile d'olive arbequina présente une saveur d'olive verte intensément fruitée qui lui confère une amertume poivrée, forte mais équilibrée, rappelant l'herbe verte, avec une finale modérément douce et des notes aromatiques évoquant les amandes vertes, les plants de tomate et les artichauts.

FORMAT

Verre: 100 ml, 250 ml, 750 ml et 1 L
PET: 1 L, 2 L et 5 L

Huile d'Olive Vierge Extra Aromatisée



Truffe Blanche

La truffe blanche se marie parfaitement avec tous les produits qui nous rappellent la terre et la campagne, comme les légumes, les œufs brouillés aux champignons ou les œufs au plat.

Piment rouge

Le piment rouge apporte une note piquante aux plats de pâtes, pizzas ou « coques de recapte ».

Citron

Le citron apporte fraîcheur et une touche d'agrumes aux salades composées, poissons, fruits de mer ou salades.

FORMAT

Verre: 250 ml

Vinaigre de vin grenache

Vinaigre de vin grenache Germanor. Élaboré à partir de vin de cépage grenache et vieilli en fûts de chêne selon la méthode traditionnelle.

Dégustation : le vinaigre de grenache présente une acidité fine qui accentue son parfum d'amandes, de noisettes et de fruits confits, tels que les pêches et les figues. Parfait dans les vinaigrettes et les salades, ainsi que pour aromatiser les gaspachos, les soupes froides et les poissons au four.



FORMAT

Verre: 250 ml et 500 ml

Vinaigre de pomme

Gastronomique

Élaboré à partir de pommes sélectionnées, il offre une saveur délicate, une acidité équilibrée et une agréable note fruitée. Idéal pour apporter de la fraîcheur et mettre en valeur tous types de recettes sans masquer leurs saveurs.

Biologique non filtré

Élaboré à partir de pommes biologiques certifiées selon une fermentation traditionnelle. Non filtré et non pasteurisé, il conserve la « mère », riche en enzymes et bactéries bénéfiques. Saveur équilibrée, légèrement fruitée et arôme intense.



FORMAT

Verre: bio 250 ml et 500 ml | gastronomique 500 ml et 750 ml



Olives arbequina

Nos olives arbequina sont produites selon les procédés traditionnels transmis de génération en génération.



FORMAT
Verre: 210 g, 450 g et 2,5 kg

Amandes

Largueta

Amande caractérisée par sa forme allongée, plate, uniforme et de couleur claire. Elle possède une saveur intense et douce.

Marcona

Amande de belle taille et de forme arrondie, à la saveur douce et à forte teneur en huiles grasses, supérieure à celle des autres variétés



FORMAT
Verre: 130 g

Sel

Herbes aromatiques

Condiment gastronomique élaboré à partir de sel minéral de haute pureté et d'une sélection d'herbes. Il apporte une touche méditerranéenne, fraîche et équilibrée à tous les plats.

Épices

Excellent condiment préparé pour l'élaboration ou la finition des plats. Idéal pour les marinades, la préparation des viandes blanches, des escargots et des rôtis.



FORMAT
herbes aromatiques 80 g | épices 145 g



Romanico est la plus grande expression de notre patrimoine.
Avec une vocation exportatrice, elle représente les valeurs
coopératives de notre territoire, en apportant traçabilité et sécurité.

Essence méditerranéenne représentée par une gamme vaste et innovante.

ROMANICO

ESSENCE MÉDITERRANÉENNE



Huile d'Olive Vierge Extra



Huile vierge extra élaborée à partir des meilleures olives Arbequina. Une explosion de saveurs équilibrées qui surprendra par son extraordinaire qualité et apportera la touche finale à vos plats.

Dégustation : huile à l'arôme frais et délicat. Fruité vert intense avec des notes de tomate, de banane et de pomme, très équilibré avec une entrée en bouche douce. Amertume et piquant d'intensité moyenne.

FORMAT

Verre: 250 ml, 500 ml et 750 ml
Boîte: 1 L et 3 L
PET: 5 L

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique



Romanico propose une gamme d'huile d'olive vierge extra biologique, avec le plus grand respect de l'environnement, puisque seuls des produits naturels sont utilisés dans la culture de l'olivier, sans produits chimiques. Nous sommes certifiés par le Conseil Catalan de la Production Agricole Biologique (CCPAE).

Dégustation : fruité intense d'olive verte où se distinguent les arômes fruités de banane, de pomme et d'amande, ainsi que de légères notes végétales et d'herbe fraîche. Légère touche amère et piquante.



FORMAT

Verre: 250 ml, 500 m et 750 ml
Boîte: 3 L et 5 L

Huile d'avocat

Huile végétale de grande qualité élaborée à partir d'avocats sélectionnés et obtenue exclusivement par des procédés mécaniques.

Elle se distingue par sa texture douce, sa saveur délicate et ses légères notes fruitées. Son profil équilibré et polyvalent permet de sublimer naturellement les ingrédients, ce qui en fait un produit idéal aussi bien pour les préparations à froid que pour les cuissons douces.



FORMAT
Verre: 250 ml, 500 ml

AOVE truffe blanche

L'excellence de l'huile d'olive vierge extra s'unit à l'arôme sophistiqué et enveloppant de la truffe blanche.

Un condiment gastronomique à l'intensité équilibrée, aux élégantes notes terreuses, parfait pour apporter profondeur, personnalité et une touche exclusive à toute préparation.



FORMAT
Verre: 250 ml

AOVE Piment

Huile d'olive vierge extra sélectionnée associée au caractère vibrant du piment.

Son piquant agréable et bien intégré apporte intensité et personnalité, tout en rehaussant la saveur des aliments sans la masquer. Idéal pour ceux qui recherchent une touche épicée et pleine de caractère dans leurs plats.



FORMAT
Verre: 250 ml

AOVE Citron

Huile d'olive vierge extra enrichie par la fraîcheur et les notes citronnées du citron.

Son profil aromatique, léger et équilibré apporte une touche méditerranéenne et rafraîchissante qui rehausse naturellement les ingrédients. Une option polyvalente pour apporter fraîcheur et personnalité à tous types de recettes.



FORMAT
Verre: 250 ml

Vinaigre de vin Grenache

Élaboré à partir de vin de cépage Grenache et vieilli en fûts de chêne selon la méthode traditionnelle.

Dégustation : avec sa saveur aigre-douce et ses légères notes de cerise, il accompagne parfaitement les salades, les légumes, etc.



FORMAT
Verre: 250 ml

Vinaigre de Modène

Produit unique et plein de saveur, bénéficiant d'une IGP (Indication Géographique Protégée), exclusif et distinctif de la région qui lui donne son nom, Modène, en Italie.

Élaboré exclusivement à partir de moût de raisin Trebbiano et vieilli dans des fûts de différentes essences : mûrier, frêne, cerisier, châtaignier et chêne, qui lui confèrent une structure épaisse et une saveur très aromatique.



FORMAT
Verre: 250 ml, 500 ml

Vinaigre de cidre de pomme

Élaboré à partir de pommes biologiques. Non filtré et non pasteurisé. Vinaigre vegan, sans gluten et sans sulfites. C'est un vinaigre naturel et 100 % biologique. Idéal comme assaisonnement pour les salades et les légumes, il est également fortement recommandé pour préparer des vinaigrettes et des sauces.

De couleur jaune paille et d'apparence moins brillante que d'autres produits filtrés. Arôme fruité, frais et doux.



FORMAT
Verre: 250 ml, 500 ml

Vinaigre de vin rouge

La combinaison parfaite de la tradition et de la technologie tout au long du processus de production. Vinaigre de grande saveur et de caractère. Particulièrement adapté pour assaisonner les salades et les sauces, entre autres plats. Vegan, sans gluten et 100 % biologique.

Couleur grenat intense, limpide et brillante. Saveur équilibrée avec un juste niveau d'acidité et des arômes délicats rappelant les fruits rouges mûrs.



FORMAT
Verre: 500 ml

Olives

Pâté

Amandes

Arbequina

Olive ronde. À la saveur douce et à l'arôme subtil. Traditionnellement assaisonnée pour obtenir une saveur unique.

Gordal

Grande olive entière à la peau charnue et verdâtre.

Manzanilla

Olive à la saveur douce et exquise. Élaborée selon des procédés traditionnels.

Empeltre

Olive noire entière d'Aragon à la saveur et à la texture fines.

Pâte d'olive noire

Pâté idéal pour les apéritifs et pour apporter une touche originale à vos recettes, comme intensifier les sauces, agrémenter une pizza ou être dégusté directement sur une tranche de pain grillé. Il s'agit d'un produit artisanal utilisé dans la cuisine méditerranéenne.

Largueta

Amande caractérisée par sa forme allongée, plate, uniforme et de couleur claire. Elle possède une saveur intense et douce.

Marcona

Amande de bonne taille et de forme arrondie, à la saveur douce et avec une teneur élevée en huiles grasses, supérieure à celle des autres variétés.



FORMAT
Verre: 210 g PET: 2,5 kg

FORMAT
Verre: 205 g

FORMAT
Verre: 205 g

FORMAT
Verre: 220 g

FORMAT
Verre: 400 g

FORMAT
Verre: 130 g Sac: 2,5 kg



actelgrup

SIÈGE SOCIAL

Ctra. Vall d'Aran, km 3 | 25196 Lleida

CENTRE LOGISTIQUE HUILE

Ntra. Sra. de Montserrat, 31 | 25400

Les Borges Blanques, Lleida

T. +34 973 142 150 | adminaceite@actel.es

www.actelgrup.com

www.aceitegermanor.com

www.romanicoseselection.com

in  

**Des racines
qui grandissent,
une communauté
qui relie**