



TIERRA LOU

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

olijfolie VAN SPAANSE TERROIRS



a. Val de las Eras



b. Barranco de la Gota



Welkom in Bajo Aragón, het pittoreske noordoosten van Spanje, waar zich, tussen de schilderachtige heuvels, de terroirs van TierraLou bevinden. Dankzij het microklimaat in deze regio, is de fauna en de flora weelderig aanwezig wat de olijventeelt bevordert. Hier ontspringt de unieke smaak van onze uitzonderlijke extra vierge olijfolie, een weerspiegeling van het overweldigende landschap en de eeuwenoude tradities van deze betoverende streek.

de sublieme SMAAK VAN DE NATUUR, GEKOESTERD IN ELKE FLES.

onze OLIJFOLIE

Wanneer je onze olijfolie proeft, proef je niet alleen een delicatessen uit de natuur, maar ook een erfenis van eeuwenoude traditie en respect voor het land. Een druppel van onze olie is een reis door de tijd en een viering van de prachtige olijfboom.



olijf EMPELTRE

dona LUISA

Een zijdezachte extra vierge olijfolie met een milde bitterheid en lichte scherpte met een evenwichtige zuurtegraad, voor warme en koude bereidingen.



olijf ARBEQUINA

don ALBERTO

Een complexe olijfolie met een zachte bitterheid, een licht gepeperde en kruidige afdronk. Excellent voor salades, gegrilde groenten, warme gerechten of als dip.



een verhaal VAN PASSIE EN LIEFDE



Een kleine familie, de één gepassioneerd door de macht van bomen, de ander in de ban van olijfolie en de omhelzing van de zon. Gedreven door de overtuiging dat olijfolie niet alleen een puur maar vooral een essentieel gezondheidsproduct is, hebben ze bewust de keuze gemaakt om verlaten gronden nieuw leven in te blazen. In samenwerking met lokale landbouwers, mensen uit de streek en bedrijven, hebben ze een gedegen kwekerij opgebouwd, geworteld in de rijke tradities van de streek.

www.tierralou.com

Te verkrijgen via info@tierralou.com
of +32 (0)465 00 91 48.