

# SABORITA

## Description détaillée de nos produits

### A. Huile d'olive

On fait trois sortes d'huile d'olive qui dépendent du degré de maturité des olives au fur et à mesure qu'on avance sur la saison. La première est faite 2 semaines avant le "vrai" départ avec 5 jours de récolte : elle s'appelle **SuperVerde**. La deuxième nous la faisons tout au début de la saison régulière avec 10 jours de récolte (avec encore un grand pourcentage d'olives vertes), elle s'appelle **Temprano**. Et la troisième, qui s'appelle **Zumo**, nous l'élaborons en pleine maturité des olives, avec 4 à 6 semaines de récolte. Toutes les 3 huiles d'olives sont Vierge Extra (donc forcément extraction à froid et ce qu'on appelle communément « première pression »).

Le long de sa maturation les olives gagnent en concentration d'huile et perdent en eau et en même temps de la chlorophylle. Les arômes évoluent légèrement. Dans tous les cas le jour même que nous récoltons nos olives, l'huile est faite, toujours à froid. De cette manière l'acidité de nos huiles reste inférieure à 0,2°, principale garantie de fraîcheur des olives au moment de l'élaboration et savoir-faire dans le processus de transformation.

**Toutes nos olives sont de la variété Serrana de Espadán**, variété très ancienne et autochtone de notre comarca, Serrana signifie "montagnarde", des parcs naturels Sierra Espadán et Sierra Calderona :

- Le **Zumo de Saborita**, que du Jus d'olive 100%, Virgen Extra, doux, fruité, fait à froid, de nos olives de montagne. C'est notre huile de toujours, que vous connaissez déjà sans doute.  
**Zumo**: 5L, 2,5L et bouteille 0,5L.
- Le **Temprano Suave de Saborita, « Serrana »**, 100% Serrana de Espadán, est une huile Virgen Extra délicate, fruitée et sans amertume. On peut la manger pure, à la cuillère si l'on aime bien. "Temprano" (ce qui signifie "tôt") car c'est le résultat des olives recueillies en début de saison.  
**Temprano Suave**: 5L et 2,5L.
- Le **Superverde de Saborita** aussi est faite à la base de notre olive Serrana de Espadán, un lot très limité, résultat de seulement quelques jours de récolte, encore avant le "vrai" départ, quand nos olives sont encore 100% vertes. Le rendement en huile à ce moment-là est de moins de la moitié qu'en fin de campagne. Les olives ne tombent pas facilement et le travail est très laborieux. Mais le résultat vaut la peine. Son goût est extraordinaire, très frais, avec une note fine d'amandes. Du luxe total qu'on va se permettre de temps en temps.  
**Superverde**: 2,5L et bouteille 0,5L.
- Pour les amateurs d'huile un peu plus corsée, faite avec les olives de la variété Manzanilla, récoltées en début de saison : Notre huile **Temprano Intenso de Saborita**, différente de nos huiles faites uniquement d'olive Serrana de Espadán, est donc une huile d'olive de début de saison, avec des notes légèrement amères et plus piquantes.  
**Temprano Intenso**: 2,5L.

## Sur le processus de fabrication de nos huiles d'olives:

L'huile est extraite à basse température. Il s'agit d'un jus pur d'olive, rien d'autre.

Il n'y a aucun processus de raffinage : la séparation de la partie aqueuse du jus d'olive se fait par décantation et ensuite mécaniquement, par centrifugation, sans solvant.

Nos différents lots d'huile sont conservés dans plusieurs cuves en acier de volumes variés, toujours au remplissage maximum possible. La mise en bouteille est réalisée au fur et à mesure de la commercialisation pour minimiser l'oxydation et la perte des propriétés de l'huile.

### B. Amandes, variété Marcona

Vous êtes nombreux à les avoir goûtées : les **amandes de la variété Marcona** !

La variété Marcona est une amande douce. Une variété ancienne dont la production n'est pas régulière. C'est lié notamment au fait que ces amandiers fleurissent très tôt dans l'année, en montagne ils sont susceptibles des gels et ensuite les amandes restent beaucoup de mois dans l'arbre avant être récoltées : avec une floraison entre mi-janvier et mi-février, et une récolte vers mi-septembre, ces amandes d'arbres anciens ont beaucoup de temps pour se faire, pour s'enrichir en nutriments et c'est la raison pour laquelle elles sont les plus riches en sucre et graisse. Ce sont les seules amandes admises pour la "*Dénomination de Origén de los Turrónes de Jijona*". Et elle est la seule variété qui est considérée à part sur le marché (tout autre type d'amandes est nommé "almendras comunes"). C'est la variété la plus appréciée et la plus chère du marché (Elle a un coût de production qu'est supérieur aux variétés de croissance rapide. Chez la Marcona, l'amande doit rester 7 mois environ dans l'arbre, avec tous les risques que cela implique : grêle, gel, vent ...). Avec sa coque, elles se gardent toute l'année sans problème.

Attention, la coque est particulièrement dure : sans rigoler, nous les ouvrons avec un petit marteau, c'est l'occasion pour s'asseoir avec les enfants ou des amis au jardin et les ouvrir à plusieurs.

Nous les avons toujours non décortiquées, certifiées Bio, en sachet de 2kg ou 5kg.

Mais nouveauté : nous les avons aussi décortiquées, certifiées Bio, en pot à 180gr ou en sachet sous vide à 600gr.

Et cette fois-ci nous pouvons vous offrir également des **amandes de la variété Marcona** décortiquées et grillées, certifiées Bio.

### C. Courges

Cette année nous avons à nouveau une belle récolte de courges, d'une **variété ancienne et locale**: « *Buen Gusto* », une culture écologique en conversion pour certification. Ces courges, traditionnellement appréciées en plat sucré, sont aussi très savoureuses en soupe. Elles ont un goût sucré et intense. Une spécialité espagnole est la « courge au four », pour cela il faut la couper en deux, mettre les 2 parties au four avec l'ouverture en haut pendant au moins 40 minutes et goûter à cuillère après la chair douce, chaude et moue. C'est assez sucré naturellement.

Nous vous en proposons deux tailles : Cat I entre 2,5 et 3,7kg et Cat II entre 3,8 et 5kg.



## D. Aloe Vera

Nous sommes contents de pouvoir vous proposer à nouveau nos feuilles d'Aloe Vera : à chaque fois nous vous préparons 2 feuilles de taille moyenne.

L'usage de la chair transparente à l'intérieur de la feuille est connu pour soigner des brûlures, les coups de soleil, la cicatrisation des plaies, etc. Son usage est connu pour soigner les cellules épithéliales, tant de la peau que du tract digestif, aussi pour assainir la flore intestinale, combattre la constipation et renforcer le système immunitaire.

## Description détaillée de produits d'autres producteurs locaux

(que vous pouvez recevoir par nous)

## E. Riz Bombita

Depuis peu de temps, nous avons pu enrichir notre proposition de produits avec le fabuleux **Riz Bombita** de notre ami Antonio, un riz de très grande qualité, produit dans l'Albufera de Valencia. Antonio travaille avec plusieurs producteurs de l'Albufera de Valencia, parc naturel spécialisé dans la conservation de faune et particulièrement d'oiseaux, pour faire un travail respectueux de l'environnement. Ils ont leur moulin et séchoir en montagne, chez nous à Segorbe, ce qui évite l'usage de traitements post récolte.

Le **Riz Bombita** est décortiqué au fur et à mesure de la demande de conditionnement. Il est choisi par de nombreux restaurants réputés à Valencia, spécialistes de Paella. Il est aussi très bon pour d'autres plats de riz, comme par exemple pour la préparation de desserts ou d'un risotto.

**Riz Bombita** en sachet de 2kg ou en sac de 12 kg (avec 6 sachets de 2kg).

## F. Jamón Serrano

Pour première fois nous vous proposons du jambon et du « lomo embuchado » d'une charcuterie artisanale locale qui fait le séchage de viande ici en montagne.

Le jambon **Jamón Serrano Bodega**, en morceau entier de 750gr approximatifs, livré en sac sous vide

Le jambon **Jamón Serrano Bodega**, 350gr coupés en plusieurs petits morceaux, livré en sac sous vide

Un demi jambon **Jamón Gran Reserva**, 3,5kg approximatifs, coupés en quelques grands morceaux, livré en sac sous vide

Le Lomo embuchado : **Longe farcie**, en morceau entier de 500gr approximatifs, livré en sac sous vide. Le « **lomo embuchado** » (« **longe farcie** ») est une charcuterie espagnole. Élaborée à base de viande de longe de porc marinée, elle est mise en boyau et affinée plusieurs mois. Elle ne comporte quasiment pas de gras et se consomme crue, découpée en tranches très fines.

C'est une entreprise familiale qui utilise de l'énergie renouvelable, travaille km0 pour la viande, avec des cochons du parc Naturel et certifié « Bien-être animal ». Ils n'ont pour l'instant pas de labélisation Bio.

### **G. Agrumes et autres fruits ...**

De plus, nous soutenons des producteurs locaux d'agrumes, qui travaillent selon les mêmes idées et exigences que nous. Si jamais vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter et nous vous informerons sur la possibilité de vous en livrer entre les mois de novembre jusqu'à juin. Pour l'instant en font partie de notre programme des caisses mixtes et mono-produits des fruits suivantes : oranges, citrons, citrons verts, pamplemousses, grenades, mangues, avocats, caquis et clémentines.

--

**David Moya**

[+34 670 30 24 14](tel:+34670302414)