

人類,
大自然
與技術



本公司在超過 270 公頃的土地上種植了超過 35 萬棵橄欖樹，全部為 Arbequina 品種，每年可生產近30 萬公升品質極佳的金黃色特級初榨橄欖油。
雖然Arbequina 品種與地中海沿岸地區生產的其他品種非常相似，但是其味道和香氣卻是獨一無二的。而且一旦品嚐過它，都會對它情有獨鍾。這是一款適合異國風味及感官享受愛好者的橄欖油。

特級初榨橄欖油 Arbequina 品種“冷萃取

透明玻璃瓶裝外加
紙盒包裝



40毫升	500 毫升
250毫升	750毫升

水晶玻璃盒包裝:
3瓶500毫升
2瓶750毫升
3瓶750毫升

塑膠瓶或桶裝
(PET)



20 毫升	2公升
1 公升	5公升

“Hacienda Ortigosa” 橄欖油的感官特性，既可以生吃，又可以燉煮和煎炸的食物。口感清爽，與蔬菜（生鮮的或煮熟的）以及烤魚特別搭配。

錫罐裝



3 公 升
5 公 升

具有杏仁的味道，非常甜美宜人，不留任何苦味或辣味。它的香氣讓人想起野生果子和果園水果。

摩德納香醋250
毫升



“Hacienda Ortigosa”的摩德納香醋是透過葡萄酒的醋酸發酵而萃取提煉出來的。

經過濾過程，獲得乾淨
明亮的液體。

Trujal Hacienda
Ortigosa

由“Hacienda Ortigosa” 特級初
榨橄欖油製成的天然化妝品



身體乳液
護手霜
沐浴露
洗髮精
去角質磨砂膏
面霜
洗手液

250毫升
100毫升
250毫升
250毫升
250毫升
250毫升
50毫升
100克

Hacienda Ortigosa 成立於 2005 年，位於西班牙納瓦拉大區的維亞納，是一家家族企業，主要生產 Arbequina 特級初榨橄欖油，透過將古老的橄欖種植技術與現代化採收和加工系統相結合，實現了高品質生產。



為了追求完美，並獲得上等的橄欖，
“Hacienda Ortigosa” 公司結合了三個主要因素：人類、大自然和技術。
許多橄欖專家指出，他們擁有幾代人在橄欖最佳成熟度時採摘的經驗。

大自然分享它的財富。獨特適宜的土壤和氣候。
最好的古老技術與最新技術相結合，保證了“Hacienda Ortigosa” 特級初榨橄欖油的獨特風味。

地址：
Ctra. Recajo, 7 .31230.
維亞納Viana 納瓦拉省 (Navarra)
西班牙SPAIN
網站: www.haciendaortigosa.com
電話: (+34) 678 47 35 19
郵箱: export@haciendaortigosa.com



Trujal Hacienda
Ortigosa

特級初榨橄欖油
Arbequina 品種“冷萃取

