



MADAURE

زيوت زيتون استثنائية

ذهب أرض عريقة

زيت زيتون بكر وبكر ممتاز

وُلد في المرتفعات الجزائرية، في بلاد مدينة مداوروش القديمة، ويواصل زيت زيتوننا حرفة عمرها ألفا عام. زيتون يُجنى في أوان نضجه، وعصر سريع، واستخلاص على البارد: نكهة فاكهية صافية وجودة ثابتة، قارورة بعد قارورة.

الجزائر
ALGERIE

المنشأ
الجزائر



ما يميز مداوروش

جاهز للتصدير

انطلاق من الجزائر العاصمة، وتسليم في فرنسا جواً أو بحراً، مع تتبع المخزون والدفعات.

ترشيح مزدوج

زيت صاف وثابت مع الزمن، معبأً في زجاج وافي من الأشعة فوق البنفسجية.

استخلاص على البارد

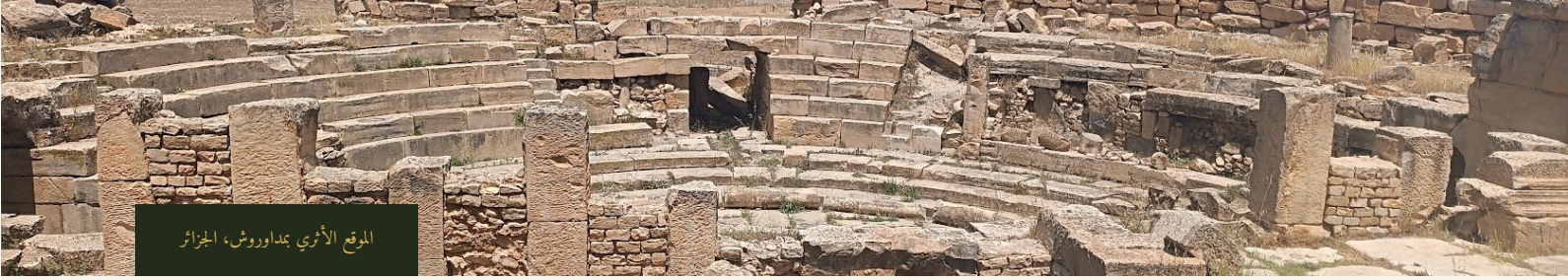
عصر تحت حرارة مضبوطة للحفاظ على العطور والبوليفينولات.

إرث ألقى

اسم مداوروش، المدينة النوميديّة ثم الرومانية، وأجّار رحاها التي لا تزال ماثلة في الموقع.



أرض واحدة، اسم واحد، حرفة واحدة



الموقع الأثري بمداوروش، الجزائر

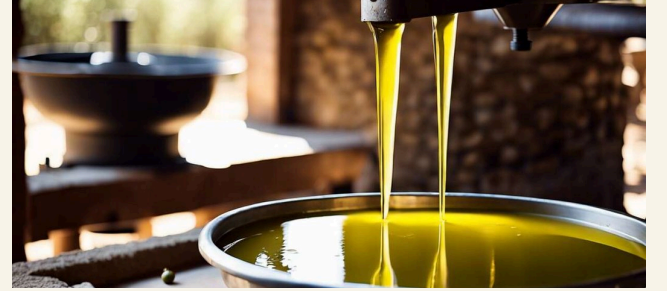
يُجنى زيتوننا في الطور الأمثل من تلون الثمرة، حين توازن الثمرة بين المردود
وشدة العطر. ويبلغ المعصرة في الساعات التالية للجني، وهو الشرط الأول
لحموضة منخفضة.
يجري العصر على البارد، دون إضافات ولا معالجة كيميائية. ثم يُروَق الزيت
ويرشّح مرتين قبل التعبئة في زجاج داكن.

كانت مداوروش إحدى كبريات مدن شمال إفريقيا القديم، نوميدية ثم
رومانية، مسقط رأس الكاتب أبوليوس وموضع دراسة أوغسطين في شبابه.
ولا تزال بين حجارته أرحاء وأثقال معاصر: أثر اقتصاد زيتون كان مزدهراً
قبل نحو ألفي عام.



الإرث

نقوش وأرحاء من الموقع الأثري، شواهد على ثقافة زيتون عمرها ألفا عام.



المعصرة

عصر في الساعات التالية للجني، واستخلاص على البارد، وترويق طبيعي.

من شجرة الزيتون إلى القارورة

01	الجني	02	العصر	03	الترشيح	04	المراقبة	05	التعبئة
قطف في النضج الأمثل، وفرز وغسل للثمار.	طحن وعجن على البارد تحت حرارة مضبوطة.	ترويق ثم ترشيح مزدوج للحصول على زيت صافٍ.	تحليل فيزيائية وكيميائية والمصادقة على الدفعة.	زجاج واقٍ، كبسولة مختومة، وسم الدفعة وتاريخ الصلاحية.					

زيتان، استعمالان، والمطلب نفسه في الطزاجة. قارورة 75 سل من زجاج داكن، 12 قارورة في الكرتون.

زيت زيتون بكر ممتاز

مداوروش بكر ممتاز

الصنف الأعلى، مستخلص مباشرة من الزيتون وبالوسائل الميكانيكية وحدها. فاكهية صافية، ومرارة معتدلة، ونهاية لاذعة قليلاً. يُخصَّص للاستعمال على البارد: السلطات والأسماك والخضر المشوية وتزيين الأطباق.

الترشيح
ترشيح مزدوج

التعبئة والتغليف

12 قارورة في الكرتون

الاستخلاص
على البارد

الحموضة الحرة

مطابق لصنف البكر الممتاز

24 شهراً

مدة الصلاحية

12

قارورة / كرتون

75 سل

زجاج واقٍ من الأشعة



زيت زيتون بكر

مداوروش بكر

نكهة ألين وأكثر استدارة، مصممة للاستعمال اليومي. ترافق الطهي والأطباق المطهوه على مهل والوصفات العائلية دون أن تغلب النكهات الأخرى.

الترشيح
ترشيح مزدوج

التعبئة والتغليف

12 قارورة في الكرتون

الاستخلاص
على البارد

الحموضة الحرة

مطابق لصنف البكر

24 شهراً

مدة الصلاحية

12

قارورة / كرتون

75 سل

زجاج واقٍ من الأشعة



علبة الثنائي

علبة كرتونية بلون أخضر زيتوني بمقبض ووسم مذهب، تجمع زيتي التشكيلة، صيغة هدية وركن للأغذية الفاخرة، تصلح كذلك لعمليات نهاية السنة وهدايا المؤسسات.

— قارورتان: واحدة بكر ممتاز وأخرى بكر

— علبة بنوافذ، مقبض مدمج، وعبارة منتج جزائري

— قارورتان سعة 75 سل

— التغليف الإضافي والتخصيص ممكنان عند الطلب



التعبئة والتغليف واللوجستيك

تعبئة قياسية في قارورة 75 سل، زجاج داكن واقٍ من الأشعة، 12 قارورة في الكرتون و90 كرتوناً في المنصة.

المستوى	التركيب	قوارير	كراتين
كرتون	12 قارورة، زجاج واقٍ، حشو داخلي	12	1
منصة	90 كرتوناً، مغلفة ومحزّمة	1 080	90
حاوية 20 قدماً	10 منصات	10 800	900
حاوية 40 قدماً	20 منصة	21 600	1 800
منصة جوية	36 كرتوناً، صيغة مخففة للشحن الجوي	432	36

الشحن الجوي الانطلاق الجزائر العاصمة الوجهات الخدومة باريس وليون ومرسيليا وحدة التحولة منصة من 36 كرتوناً، أي 432 قارورة الحد الأقصى للشحنة 10 منصات، أي 360 كرتوناً و4320 قارورة الاستعمال تموين سريع، وإطلاقات، وطلبات مستعجلة	الشحن البحري الانطلاق الجزائر العاصمة ميناء الوصول مرسيليا وحدة التحولة منصة من 90 كرتوناً، أي 1080 قارورة السعات حاوية 20 قدماً: 10 منصات. حاوية 40 قدماً: 20 منصة الاستعمال كميات كبيرة، وتموين مبرمج
--	---

اتصل بنا

الشروط

عينات عند الطلب

سعر تنازلي حسب المنصة

شراكات توزيع وعلامات خاصة

العنوان

Madaure SAS

rue des Iris 20

Chaponost 69630

فرنسا

الطلبات والعينات

+33 6 36 09 09 56

واتساب على الرقم نفسه

contact@madaure.com

madaure.com