



MADAURE

ACEITES DE OLIVA DE EXCEPCIÓN

EL ORO DE UNA TIERRA ANTIGUA

ACEITES DE OLIVA VIRGEN & VIRGEN EXTRA

Nacido en las tierras altas de Argelia, en el país de la antigua ciudad de Madaure, nuestro aceite de oliva prolonga un gesto de dos mil años. Aceitunas recogidas en su punto, molturación rápida, extracción en frío: un frutado franco y una calidad constante, botella tras botella.

ORIGEN
ARGELIA

الجزائر
ALGERIE



LO QUE DISTINGUE A MADAURE

HERENCIA MILENARIA

El nombre de Madaure, ciudad nómada y luego romana, y sus muelas de piedra aún visibles en el yacimiento.

EXTRACCIÓN EN FRÍO

Molturación a temperatura controlada para preservar aromas y polifenoles.

DOBLE FILTRACIÓN

Un aceite limpio y estable en el tiempo, envasado en vidrio anti-UV.

LISTO PARA EXPORTAR

Salida desde Argel, entrega en Francia por vía aérea o marítima, stock y lotes trazados.



UNA TIERRA, UN NOMBRE, UN SABER HACER



YACIMIENTO ANTIGUO DE MADAURE, ARGELIA

Madaure fue una de las grandes ciudades del norte de África antiguo, húmeda y después romana, patria del escritor Apuleyo y lugar de estudio del joven Agustín. Entre sus piedras subsisten aún muelas y contrapesos de prensas: la huella de una economía del olivo ya floreciente hace casi dos mil años.

Nuestras aceitunas se recogen en el momento óptimo del envero, cuando el fruto concentra el mejor equilibrio entre rendimiento e intensidad aromática. Llegan al molino en las horas siguientes a la recolección, primera condición de una acidez baja.

La molturación se realiza en frío, sin aditivos ni tratamiento químico. El aceite se decanta después y se filtra dos veces, antes de su envasado en vidrio tintado.



EL MOLINO

Molturación en las horas siguientes a la cosecha, extracción en frío y decantación natural.



LA HERENCIA

Bajorrelieves y muelas del yacimiento antiguo, testigos de una cultura del olivo dos veces milenaria.

DEL OLIVO A LA BOTELLA

01

COSECHA

Recogida en madurez óptima, selección y lavado de los frutos.

02

MOLTURACIÓN

Molienda y batido en frío, a temperatura controlada.

03

FILTRACIÓN

Decantación y doble filtración para un aceite limpio.

04

CONTROL

Análisis físicoquímicos y validación del lote.

05

EMBOTELLADO

Vidrio anti-UV, cápsula sellada, marcado de lote y consumo preferente.

NUESTRAS REFERENCIAS

Dos aceites, dos usos, una misma exigencia de frescura. Botella de 75 cl en vidrio tintado, 12 botellas por caja.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

MADAURE VIRGEN EXTRA

La categoría superior, obtenida directamente de las aceitunas y únicamente por procedimientos mecánicos. Frutado franco, amargor medido, final ligeramente picante. Reservado al uso en crudo: ensaladas, pescados, verduras a la brasa, acabado de plato.

EXTRACCIÓN

En frío

FILTRACIÓN

Doble filtración

ACIDEZ LIBRE

Conforme a la categoría virgen extra

ENVASADO

12 botellas por caja

75 cl

VIDRIO ANTI-UV

12

BOTELLAS / CAJA

24 meses

CONSUMO PREFERENTE



ACEITE DE OLIVA VIRGEN

MADAURE VIRGEN

Un perfil más suave y redondo, pensado para el uso diario. Acompaña la cocción, los guisos y las preparaciones familiares sin dominar los demás sabores.

EXTRACCIÓN

En frío

FILTRACIÓN

Doble filtración

ACIDEZ LIBRE

Conforme a la categoría virgen

ENVASADO

12 botellas por caja

75 cl

VIDRIO ANTI-UV

12

BOTELLAS / CAJA

24 meses

CONSUMO PREFERENTE



EL ESTUCHE DÚO

Un estuche de cartón verde oliva con asa y marcado dorado, que reúne los dos aceites de la gama. Formato regalo y córner de tienda gourmet, adecuado también para campañas de fin de año y comités de empresa.

- Dos botellas: una virgen extra, una virgen
- Estuche con ventanas, asa integrada, mención Producto de Argelia
- Dos botellas de 75 cl
- Sobreembalaje y personalización posibles bajo pedido



ENVASADO & LOGÍSTICA

Envasado estándar en botella de 75 cl, vidrio tintado anti-UV, 12 botellas por caja y 90 cajas por palé.

NIVEL	COMPOSICIÓN	BOTELLAS	CAJAS
CAJA	12 botellas, vidrio anti-UV, calaje interior	12	1
PALÉ	90 cajas, retractilado y flejado	1 080	90
CONTENEDOR 20'	10 palés	10 800	900
CONTENEDOR 40'	20 palés	21 600	1 800
PALÉ AÉREO	36 cajas, formato aligerado para el flete aéreo	432	36

FLETE AÉREO

SALIDA

Argel

DESTINOS SERVIDOS

París, Lyon y Marsella

UNIDAD DE CARGA

Palé de 36 cajas, es decir 432 botellas

MÁXIMO POR EXPEDICIÓN

10 palés, es decir 360 cajas y 4 320 botellas

USO

Reposición rápida, lanzamientos y pedidos urgentes

FLETE MARÍTIMO

SALIDA

Argel

PUERTO DE LLEGADA

Marsella

UNIDAD DE CARGA

Palé de 90 cajas, es decir 1 080 botellas

CAPACIDADES

Contenedor 20': 10 palés. Contenedor 40': 20 palés

USO

Volúmenes importantes, aprovisionamiento programado

55

IVA aplicable: 5,5 %

CONTACTO

PEDIDOS & MUESTRAS

+33 6 36 09 09 56

WhatsApp en el mismo número

contact@madaure.com

madaure.com

DIRECCIÓN

Madaure SAS

20 rue des Iris

69630 Chaponost

Francia

CONDICIONES

Muestras bajo petición

Tarifa decreciente por palé

Acuerdos de distribución y marca

blanca

Madaure SAS, capital social 1 000 EUR. Domicilio social: 20 rue des Iris, 69630 Chaponost, Francia. SIREN 105 659 817. SIRET 10565981700016. Registro mercantil de Lyon. Código APE 4639B, comercio al por mayor de alimentación. NIF intracomunitario FR50 105 659 817.