



MADAURE

HUILES D'OLIVE D'EXCEPTION

L'OR D'UNE TERRE ANTIQUE

HUILES D'OLIVE VIERGE & VIERGE EXTRA

Née sur les hautes terres d'Algérie, au pays de la cité antique de Madaure, notre huile d'olive prolonge un geste vieux de deux mille ans. Olives récoltées à maturité, trituration rapide, extraction à froid : un fruité franc et une qualité constante, bouteille après bouteille.

ORIGINE
ALGÉRIE

الجزائر
ALGERIE



CE QUI DISTINGUE MADAURE

HÉRITAGE MILLÉNAIRE

Le nom de Madaure, cité numide puis romaine, et ses meules de pierre encore visibles sur le site.

EXTRACTION À FROID

Trituration sous température maîtrisée pour préserver arômes et polyphénols.

DOUBLE FILTRATION

Une huile limpide et stable dans le temps, conditionnée en verre anti-UV.

PRÊTE À L'EXPORT

Départ Alger, livraison France par voie aérienne ou maritime, stock et lots tracés.



UNE TERRE, UN NOM, UN SAVOIR-FAIRE

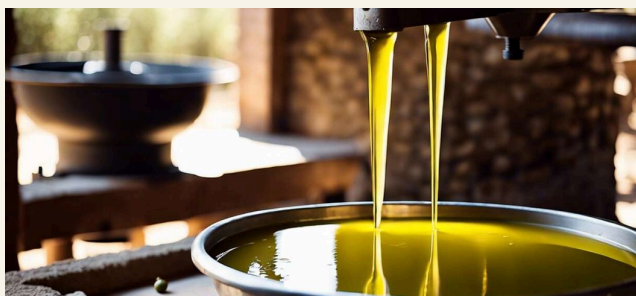


SITE ANTIQUE DE MADAURE, ALGÉRIE

Madaure fut l'une des grandes cités de l'Afrique du Nord antique, numide puis romaine, patrie de l'écrivain Apulée et lieu d'étude du jeune Augustin. Sur ses pierres subsistent aujourd'hui des meules et des contrepoids de pressoirs : la trace d'une économie de l'olive déjà florissante il y a près de deux mille ans.

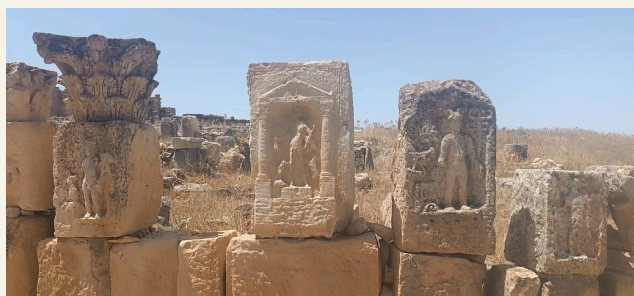
Nos olives sont récoltées à la période optimale de véraison, quand le fruit concentre le meilleur équilibre entre rendement et intensité aromatique. Elles rejoignent le moulin dans les heures qui suivent la cueillette, condition première d'une faible acidité.

La trituration se fait à froid, sans ajout ni traitement chimique. L'huile est ensuite décantée puis doublement filtrée, avant conditionnement en verre teinté.



LE MOULIN

Trituration dans les heures suivant la récolte, extraction à froid et décantation naturelle.



L'HÉRITAGE

Bas-reliefs et meules du site antique, témoins d'une culture de l'olive deux fois millénaire.

DE L'OLIVIER À LA BOUTEILLE

01

RÉCOLTE

Cueillette à maturité optimale, tri et lavage des fruits.

02

TRITURATION

Broyage et malaxage à froid, sous température maîtrisée.

03

FILTRATION

Décantation puis double filtration pour une huile limpide.

04

CONTRÔLE

Analyses physico-chimiques et validation du lot.

05

EMBOUTEILLAGE

Verre anti-UV, capsule scellée, marquage du lot et de la DDM.

NOS RÉFÉRENCES PRODUITS

Deux huiles, deux usages, une même exigence de fraîcheur. Bouteille de 75 cl en verre teinté, 12 bouteilles par carton.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

MADAURE VIERGE EXTRA



La catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par procédés mécaniques. Fruité franc, amertume mesurée, finale légèrement ardente. Réservée aux usages à cru : salades, poissons, légumes grillés, finition d'assiette.

EXTRACTION

À froid

FILTRATION

Double filtration

ACIDITÉ LIBRE

Conforme catégorie vierge extra

CONDITIONNEMENT

12 bouteilles par carton

75 cl

VERRE ANTI-UV

12

BOUTEILLES / CARTON

24 mois

DDM

HUILE D'OLIVE VIERGE

MADAURE VIERGE



Un profil plus doux et rond, pensé pour l'usage quotidien. Elle accompagne la cuisson, les plats mijotés et les préparations familiales sans dominer les autres saveurs.

EXTRACTION

À froid

FILTRATION

Double filtration

ACIDITÉ LIBRE

Conforme catégorie vierge

CONDITIONNEMENT

12 bouteilles par carton

75 cl

VERRE ANTI-UV

12

BOUTEILLES / CARTON

24 mois

DDM

LE COFFRET DUO



Un étui cartonné vert olive à poignée, marquage doré, réunissant les deux huiles de la gamme. Format cadeau et corner épicerie fine, également adapté aux opérations de fin d'année et aux comités d'entreprise.

- Deux bouteilles : une vierge extra, une vierge
- Étui à fenêtres, poignée intégrée, mention Produit d'Algérie
- Deux bouteilles de 75 cl
- Sur-conditionnement et personnalisation possibles sur commande

CONDITIONNEMENT & LOGISTIQUE

Conditionnement standard en bouteille de 75 cl, verre teinté anti-UV, 12 bouteilles par carton et 90 cartons par palette.

NIVEAU	COMPOSITION	BOUTEILLES	CARTONS
CARTON	12 bouteilles, verre anti-UV, calage intérieur	12	1
PALETTE	90 cartons, filmée et cerclée	1 080	90
CONTENEUR 20'	10 palettes	10 800	900
CONTENEUR 40'	20 palettes	21 600	1 800
PALETTE AVION	36 cartons, format allégé pour le fret aérien	432	36

FRET AÉRIEN

DÉPART
Alger

DESTINATIONS LIVRÉES
Paris, Lyon et Marseille

UNITÉ DE CHARGE
Palette de 36 cartons, soit 432 bouteilles

MAXIMUM PAR EXPÉDITION
10 palettes, soit 360 cartons et 4 320 bouteilles

USAGE
Réassort rapide, lancements et commandes urgentes

FRET MARITIME

DÉPART
Alger

PORT D'ARRIVÉE
Marseille

UNITÉ DE CHARGE
Palette de 90 cartons, soit 1 080 bouteilles

CAPACITÉS
Conteneur 20' : 10 palettes. Conteneur 40' : 20 palettes

USAGE
Volumes importants, approvisionnement programmé

55

TVA applicable : 5,5 %

NOUS CONTACTER

COMMANDES & ÉCHANTILLONS

+33 6 36 09 09 56
WhatsApp au même numéro
contact@madaure.com
madaure.com

ADRESSE

Madaure SAS
20 rue des Iris
69630 Chaponost
France

CONDITIONS

Échantillons sur demande
Tarif dégressif par palette
Partenariats distribution et MDD

Madaure SAS au capital de 1 000 €. Siège social : 20 rue des Iris, 69630 Chaponost, France. SIREN 105 659 817. SIRET 10565981700016. RCS Lyon. Code APE 4639B, commerce de gros alimentaire. TVA intracommunautaire FR50 105 659 817.