



## Natural Healthy Food Moonlight Harvest Limited Production



[www.martiniegaoliveoil.com](http://www.martiniegaoliveoil.com)

FUGENIQUE, S.L. - Avenida Navarra, 60  
31591 Corella (Navarra) Spain

[info@martiniegaoliveoil.com](mailto:info@martiniegaoliveoil.com)

Phone UK +44 746 290 6850

Tel. ES +34 609 46 77 42

### Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil

Olivos regados exclusivamente  
con agua de manantial

Watered exclusively  
with natural spring water



ORIGEN ESPAÑA - ORIGIN SPAIN

## **Una relación única AGUA - ACEITE que nace en el campo y se mantiene intacta**



**A unique relationship between natural  
spring water and olive oil which is  
originated in the field and kept intact.**

Los olivos de la finca Martiniega son regados exclusivamente con agua de manantial, y junto al sol, las noches estrelladas, los hielos y los vientos de La Ribera, hacen posible este aceite selecto lleno de aromas y sabores.



The olive farm “Martiniega” is irrigated solely with natural spring water and with the sun, starry nights, ice and winds of the Ribera del Ebro, these olives produce the finest oil, full of aroma and flavour.

## **Nuestro aceite**

El aceite de la finca “Martiniega” es un aceite virgen extra máxima calidad, que se obtiene de las olivas arbequinas recién recolectadas en la finca.

El aceite se extrae de olivas maduras y entreveradas justo en el momento óptimo de maduración, normalmente a mediados de noviembre.

Es un aceite suave, frutado, con intensos aromas y sensación agradable en el paladar.

## **Our Olive Oil**

Extra virgin olive oil from “Martiniega” farm is a high quality olive oil, made from freshly collected Arbequina olives.

The oil is extracted from ripe olives and infused at optimum maturity, usually in mid-November.

This oil is sweet and fruity with an intense aroma that is smooth on the palate.

