



2020

MON ERMITAGE
Catálogo de productos.



Contenido

ESAO AWARDS

Primer Premio Productor de Cataluña 2018/2019

Aceites

El aceite de oliva virgen extra exclusivo de nuestra tierra. Su mezcla de aromas y gustos, propios de su vínculo con nuestro territorio, lo hacen único y especial.

Essències

A través de un proceso biodinámico, el aceite adquiere los gustos, nutrientes y propiedades saludables de cada esencia. Sin aromas artificiales ni aditivos.

Lots de regal

Un detalle práctico, diferente, personalizado y de la máxima calidad. Regala Mon Ermitage.

Vinagres

Nuestro vinagre procede del Vino de la uva Cabernet Sauvignon.

Introducción

Mon Ermitage nace de la ilusión de una familia para seguir con la tradición del cultivo del aceite de oliva virgen extra.

La familia Can Vilar lleva desde el año 1625 trabajando la tierra y recogiendo frutos como el aceite de oliva. La herencia familiar no fueron únicamente los olivos centenarios, sino también los valores del trabajo; indispensables para conseguir todos sus propósitos.

Nuestro proyecto se inspira en unos valores:

La pasión por la tierra de nuestros antepasados,

la constancia como motor de nuestras metas i

la dedicación en cada detalle.



ESAO Awards

Del fruto de nuestro trabajo,
fuimos galardonados con el
Primer Premio
Productor de Cataluña
2018/2019.

También fuimos premiados con
el **Primer Premio Productor**
de Cataluña 2017/2018.





Premium

Es el aceite de oliva virgen extra exclusivo de nuestra tierra.

Su combinación de aromas y gustos, propios de su vínculo con el territorio, lo hacen único y especial.

Es un aceite denso, afrutado, con toques de almendra verde, aroma de oliva fresca y connotaciones que recuerdan a la hierba y las hojas. Tiene una entrada en boca dulce contrastada con notas amargas y picantes, que aparecen equilibradamente.

Obtenido directamente de aceitunas 100% arbequinas.



01 Dorica 250mL

02 Dorica 500mL

03 Garrafa 2L

04 Garrafa 5L

El objetivo es ofrecer un aceite de la máxima calidad, con un cultivo ecológico.

El certificado ecológico garantiza que los productos han estado producidos o elaborados siguiendo las normas de la agricultura ecológica.

También se han incluido en las etiquetas de los productos ecológicos un sello europeo conocido como "eurohoja", un nuevo logotipo de producción ecológica de la Unión Europea, para la identificación de los productos ecológicos a todo Europa. El motivo se debe a que en todo el espacio europeo se pasará a tener un nuevo sello único y obligatorio.



05 ECO 500mL

Ecológico



06 Classic 500mL
07 Anfora 500mL
08 Lirica 500mL

NOVETAT

Aurum

AURUM es nuestro aceite de oliva virgen extra que se realiza en el momento justo.

Su extracción en frío durante las primeras 6 horas después de la recolección, cuando la aceituna tiene su máximo potencial, permite ofrecer un aroma y sabor mucho más intensos.

El aceite se envasa en tanques de acer inoxidable con nitrógeno alimentario para sacar el oxígeno, evitando su oxidación y mejorando sus cualidades organolépticas.





Es la apuesta de Mon Ermitage por la innovación y la sostenibilidad.

Bag-in-Box consiste en una bolsa metálica con fibras de alto rendimiento que contiene el aceite y se va contrayendo conforme se va vaciando su contenido.

- 09 Pouch-Up 2L
- 10 Pouch-Up 3L
- 11 Bag in Box 3L
- 12 Bag in Box 10L



El método de envase al vacío con nitrógeno alimentario ayuda a preservar mucho más todas las propiedades, aromas y sabor propios de nuestro aceite Aurum. Protegida por un envase de cartón reciclado, su opacidad evita que la luz dañe el aceite.

Su mayor característica es el método de dosificación con el tapón Vitop, que permite extraer la cantidad deseada con un diseño antigoteo i evita la entrada del aire por lo que el aceite ni se oxida ni se enrancia.

Bag in Box

NOVEDAD

Pouch-Up.

La bolsa Pouch-Up® es irrompible, pero ligera y su huella de carbono es muy baja en comparación con los envases de cristal y las botellas PET. Por ejemplo, un 80% menos que una botella de cristal de 75cl.

Fuera plásticos.



Excellent

Nace de nuestros olivos más antiguos y selectos.

Este oro líquido es el resultado de la intensa dedicación para conseguir un aceite de una calidad excelente.

Su producción, fruto de una recolección artesanal, es extralimitada

Se presenta en una elegante caja de madera maciza con un diploma que numera cada unidad y certifica su calidad superior.

13 Trufa Negra 100mL

14 Classic 500mL

15 Azafrán 500mL **NOVEDAD**

16 Gold 500mL





Black Truffle.

BLACK TRUFFLE es la combinación de nuestro aceite con la esencia natural de Trufa Negra (*Tuber Melanosporum*).

Es el complemento ideal para la alta gastronomía dando un toque especial en cada creación, en un restaurante o en nuestra cocina.

Algunas ideas que nos han propuesto chefs que trabajan con nosotros son por ejemplo un aperitivo de cecina con queso curado y aceite de trufa. Otra idea es un plato completo como unos gnocchis con setas, huevo escalfado y nuestro Black Truffle.

Gold.

Es la combinación de nuestro aceite Excellent con 24 quilates de oro comestible.

De las fincas más antiguas y selectas con olivos centenarios de aceitunas arbequinas, nace Ermitage Excellent Gold.

Tiene una recolección y elaboración totalmente artesanal, por ese motivo, su producción es extralimitada.

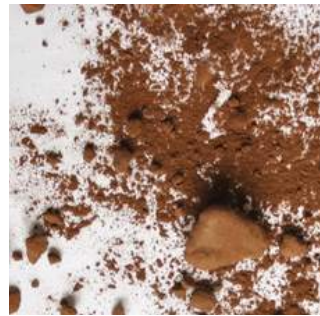
Obtenido directamente de olivas 100% arbequinas.

Venta autorizada solo fuera de la Unión Europea.



Esencias

Mediterraneum.



17 Laurel

18 Clavo

19 Guindilla

20 Extrapicant. **NOVEDAD**

21 Pimienta

22 Hierbas Mediterráneas **NOVEDAD**

23 Ajo y perejil

24 Cacao



100/250mL



Mare.



- 25 Alga Nori y Lechuga de Mar
- 26 Alga Wakame

Fungi.



- 27 Amanita Caesaria
- 28 Craterellus Cornucopioides
- 29 Calocybe Gambosa
- 30 Boletus Edulis

Esencias



Lotes de regalo

Sorprende con un regalo diferente, práctico y de la máxima calidad.

Packaging de cartón o caja de madera.

Elige entre nuestra Caja Aurum de madera y personalízala con las dos botellas Aurum que más te gusten.

Si eres más de esencias, ten en tu cocina la estantería esencias de tres o seis unidades

31 Estantería 3un.

32 Estantería 6un.

33 Caja Aurum





NOVEDAD

Estuche Aurum.

Encuentra la opción ideal para un regalo de empresa o un evento.

El estuche Aurum, es el formato individual de nuestras botellas Aurum Clasic y Anfora para la mejor presentación posible.

Sorprende en una cena con este detalle económico y elegante.

Regala Mon Ermitage.



NOVEDAD

Especial esencias.

El nuevo lote para disfrutar de las tres esencias especiales para cada momento.

PESCADO

Hemos escogido:

Alga Wakame

Ajo y Perejil

Alga Nori y Lechuga de Mar

PIZZA

Nuestra selección es:

Guindilla/Extrapicante

Hierbas Mediterráneas

Laurel

CARNES

Te recomendamos:

Amanita Caesarea

Pimienta

Clavo

¡A tu gusto!

Personalízate tus tres esencias favoritas.



250/500mL

Nuestro vinagre procede del Vino de las uvas Cabernet Sauvignon.

Se recolecta al final de la estación cuando el contenido de azúcares en las uvas es más alto, de forma manual y artesanal.

A continuación se procede con la fermentación y un largo periodo de maduración y envejecimiento durante varios meses en barrica de roble, sin dejar que se transforme en vino.

36 Vinagre Balsámico 250mL

37 Vinagre Balsámico 500mL



Vinagre Balsámico Cabernet

2020



Ptd. Vallcalent, 25
25199 Lleida (Spain)
+34 973 092 932
info@monermitage.com
www.monermitage.com

