



CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2021

C/ Fueros de Aragón, 2 44570
CALANDA - TERUEL
Tel. 978 847003 Fax. 978 847904

info@marchenica.com
www.marchenica.com

MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Melocotón en Almíbar D.O. "Melocotón de Calanda"
Peso neto:	2.650 grs.
Peso escurrido:	1.400 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Melocotón, agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (ácido ascórbico). SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

El Melocotón embolsado de Calanda es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 60 años. Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas, además de una maduración y coloración uniforme.

Marchenica selecciona, prepara y envasa esmeradamente los mejores melocotones embolsados de Calanda, manteniendo su exquisito perfume, sabor y textura.



MELOCOTÓN DE CALANDA EN ALMÍBAR "D.O. MELOCOTÓN DE CALANDA"



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Melocotón en Almíbar Mitades D.O. "Melocotón de Calanda"
Peso neto:	700 grs.
Peso escurrido:	400 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Melocotón, agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (ácido ascórbico).
	SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

El Melocotón embolsado de Calanda es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 50 años. Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas, además de una maduración y coloración uniforme.

Marchenica selecciona, prepara y envasa esmeradamente los mejores melocotones embolsados de Calanda, manteniendo su exquisito perfume, sabor y textura.



MELOCOTÓN DE CALANDA EN ALMÍBAR “D.O. MELOCOTÓN DE CALANDA”



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Melocotón con Vino D.O "Melocotón de Calanda"
Peso neto:	2.650 grs.
Peso escurrido:	1.400 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Melocotón, vino, agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico) y endurecedor (cloruro cálcico). SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

El Melocotón embolsado de Calanda es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 60 años. Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas, además de una maduración y coloración uniforme.

Marchenica selecciona, prepara y envasa esmeradamente los mejores melocotones embolsados de Calanda, manteniendo su exquisito perfume, sabor y textura.



MELOCOTÓN DE CALANDA CON VINO “D.O. MELOCOTÓN DE CALANDA”



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Melocotón con Vino Mitades D.O. "Melocotón de Calanda"
Peso neto:	700 grs.
Peso escurrido:	400 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Melocotón, vino, agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico) y endurecedor (cloruro cálcico). SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

El Melocotón embolsado de Calanda es un producto tradicional y artesano, originario de Calanda.

Tradicional, porque su cultivo se viene realizando desde hace más de 50 años. Artesano, porque se embolsa uno a uno los frutos del árbol de forma manual, utilizando bolsas de papel translúcido y transpirable. Esta operación se realiza durante los meses de Junio y Julio de cada año. La recolección del melocotón se realiza en su punto óptimo de maduración, durante los meses de Agosto, Septiembre y Octubre, obteniendo un producto de características excepcionales por su embolsado. El embolsado hace que el melocotón tenga una protección natural contra las plagas, además de una maduración y coloración uniforme.

Marchenica selecciona, prepara y envasa esmeradamente los mejores melocotones embolsados de Calanda, manteniendo su exquisito perfume, sabor y textura.



MELOCOTÓN DE CALANDA CON VINO “D.O. MELOCOTÓN DE CALANDA”



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

ACEITUNA NEGRA

Artículo:	Aceituna Negra Aragón (Empeltre)
Peso neto:	200 grs.
Peso escurrido:	190 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra Aragón (Empeltre), sal y hierbas aromáticas. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas son envasadas sin líquido para mantener su sabor exquisito. Es un producto elaborado sin conservantes ni colorantes, siendo totalmente natural.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceituna Negra Aragón (Empeltre)
Peso neto:	500 grs.
Peso escurrido:	480 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra Aragón (Empeltre), sal y hierbas aromáticas. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas son envasadas sin líquido para mantener su sabor exquisito. Es un producto elaborado sin conservantes ni colorantes, siendo totalmente natural.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA NEGRA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceituna Negra Aragón (Empeltre)
Peso neto:	1.600 grs.
Peso escurrido:	900 grs.
Fecha consumo preferente:	1,5 años (18 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra natural Aragón, agua, sal y tomillo. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas son envasadas con agua y sal para mantener su conservación, y sin conservantes artificiales añadidos.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA NEGRA ARAGÓN



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceituna Negra Aragón (Empeltre)
Peso neto:	200 grs.
Peso escurrido:	190 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra Aragón (Empeltre)*, sal y hierbas aromáticas*
	*Procedentes de la Agricultura Ecológica
	SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas ecológicas de la variedad Aragón (Empeltre).

Las aceitunas ecológicas son envasadas sin líquido para mantener su sabor exquisito. Es un producto elaborado sin conservantes ni colorantes, siendo totalmente natural.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA NEGRA ECOLÓGICA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceituna Arbequina
Peso neto:	310 grs.
Peso escurrido:	180 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna arbequina, agua, sal y hierbas aromáticas. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad Arbequina.

Las aceitunas son envasadas con agua y sal para mantener su conservación, y sin conservantes artificiales añadidos.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA ARBEQUINA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceituna Verde Partida
Peso neto:	310 grs.
Peso neto:	180 grs.
Fecha consumo preferente:	2 años (24 meses)
Ingredientes:	Aceituna verde partida, agua, sal y hierbas aromáticas. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica selecciona, adereza y envasa esmeradamente las mejores aceitunas de la variedad verde partida.

Las aceitunas son envasadas con agua y sal para mantener su conservación, y sin conservantes artificiales añadidos.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

ACEITUNA VERDE PARTIDA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna Negra
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra y aceite de oliva virgen extra. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA NEGRA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna Negra
Peso neto:	220 grs.
Peso escurrido:	210 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra y aceite de oliva virgen extra. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA NEGRA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna Negra
Peso neto:	665 grs.
Peso escurrido:	640 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años
Ingredientes:	Aceituna negra y aceite de oliva virgen extra. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA NEGRA



The logo for Marchenica, featuring the brand name in white capital letters inside a red oval with a thin white border.

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

PATÉ DE ACEITUNA VERDE

Artículo:	Paté de Aceituna Verde
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna verde y aceite de oliva virgen extra SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas verdes de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna verde Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna Verde
Peso neto:	220 grs.
Peso escurrido:	210 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna verde y aceite de oliva virgen extra. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas verdes de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna verde Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA VERDE



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

PATÉ DE ACEITUNA ARBEQUINA

Artículo:	Paté de Aceituna Arbequina
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna arbequina y aceite de oliva virgen extra. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas arbequinas de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna arbequina Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna Arbequina
Peso neto:	220 grs.
Peso escurrido:	210 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna arbequina y aceite de oliva virgen extra. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas arbequinas de primera calidad y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceituna arbequina Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.

PATÉ DE ACEITUNA ARBEQUINA



The logo for Marchenica, featuring the brand name in white capital letters inside a red oval with a white border.

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

PATÉ DE ACEITUNA NEGRA ECOLÓGICO

Artículo:	Paté de Aceituna Negra Ecológico
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra*, sal, y hierbas aromáticas*. *Procedentes de la Agricultura Ecológica. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras ecológicas de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna Negra Ecológico
Peso neto:	220 grs.
Peso escurrido:	210 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra*, sal y hierbas aromáticas*. *Procedentes de la Agricultura Ecológica. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras ecológicas de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón) y con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

El paté de aceitunas negras Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.



PATÉ DE ACEITUNA NEGRA ECOLÓGICO



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna con Ajo
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra, aceite de oliva virgen extra y ajo. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón), con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y una cantidad muy ajustada de ajo.

El paté de aceituna con ajo Marchenica es totalmente natural. En su elaboración no utilizamos ni conservantes ni colorantes y se realiza de manera artesanal, manteniendo todo el carácter de nuestros alimentos del Bajo Aragón.

Llena tu mesa de sabor mediterráneo con nuestro paté de aceituna con ajo.

PATÉ DE ACEITUNA CON AJO



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Paté de Aceituna con Cebolla
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra, cebolla y aceite de oliva virgen extra. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón), con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y una cantidad muy ajustada de cebolla.

El paté de aceituna con cebolla Marchenica es totalmente natural. En su elaboración no utilizamos ni conservantes ni colorantes y se realiza de manera artesanal, manteniendo todo el carácter de nuestros alimentos del Bajo Aragón.

Llena tu mesa de sabor mediterráneo con nuestro paté de aceituna con cebolla.

PATÉ DE ACEITUNA CON CEBOLLA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

PATÉ DE ACEITUNA PICANTE

Artículo:	Paté de Aceituna Picante
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna negra, pimiento rojo picante, aceite de oliva virgen extra, ajo, cilantro y alcaravea. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas negras de primera calidad de la variedad Empeltre (Aragón), con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y una combinación de ingredientes (pimiento picante, ajo, cilantro, ...) para dar un toque picante a nuestro paté más especiado. Ligeramente picante.

El paté de aceituna picante Marchenica es totalmente natural. En su elaboración no utilizamos ni conservantes ni colorantes y se realiza de manera artesanal, manteniendo todo el carácter de nuestros alimentos del Bajo Aragón.

Llena tu mesa de sabor mediterráneo con nuestro paté de aceituna picante.



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

PATÉ DE ACEITUNA CON LIMÓN

Artículo:	Paté de Aceituna con Limón
Peso neto:	120 grs.
Peso escurrido:	110 grs.
Fecha consumo preferente:	3 años (36 meses)
Ingredientes:	Aceituna verde, aceite de oliva virgen Extra y ralladura de limón. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Elaborado a partir de una selección de las mejores aceitunas verdes de primera calidad, con el mejor aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y un toque de limón para dar un agradable aroma y frescura.

El paté de aceituna con limón Marchenica es totalmente natural. Se elabora de forma artesanal, sin uso de conservantes ni colorantes. Está especialmente indicado para aperitivos, canapés, ensaladas, platos de pasta, etc.

Un auténtico aperitivo de la dieta Mediterránea.



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceite de Oliva Virgen Extra D.O "Aceite del Bajo Aragón"
Cantidad:	5 litros
Fecha consumo preferente:	1,5 años (18 meses)
Ingredientes:	Aceite de Oliva Virgen Extra D.O "Aceite del Bajo Aragón" SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreproachable calidad.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA D.O "ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"



The logo for Marchenica, featuring the brand name in white capital letters inside a red oval with a white border.

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA D.O "ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"

Artículo:	Aceite de Oliva Virgen Extra D.O "Aceite del Bajo Aragón"
Cantidad:	250 ml.
Fecha consumo preferente:	1,5 años (18 meses)
Ingredientes:	Aceite de Oliva Virgen Extra D.O "Aceite del Bajo Aragón" SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreproachable calidad.



The logo for Marchenica, featuring the brand name in white capital letters inside a red oval with a white border.

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA D.O "ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"

Artículo:	Aceite de Oliva Virgen Extra "D.O Aceite del Bajo Aragón"
Cantidad:	500 ml.
Fecha consumo preferente:	1,5 años (18 meses)
Ingredientes:	Aceite de Oliva Virgen Extra "D.O Aceite del Bajo Aragón" SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreprochable calidad.



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceite de Oliva Virgen Extra
Cantidad:	5 litros
Fecha consumo preferente:	1,5 años (18 meses)
Ingredientes:	Aceite de Oliva Virgen Extra SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreproachable calidad.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



MARCHENICA

PRODUCTOS DE CALIDAD

Catálogo de productos

Artículo:	Aceite de Oliva Virgen Extra
Cantidad:	2 litros
Fecha consumo preferente:	1,5 años (18 meses)
Ingredientes:	Aceite de Oliva Virgen Extra SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Marchenica es fabricante de aceites de oliva desde 1899, en Calanda, Teruel. De su larga experiencia y sabiduría de elaboradores de aceite, y de las mejores aceitunas del Bajo Aragón obtienen este Aceite de Oliva Virgen Extra.

Su color, delicado aroma y sabor afrutado son la mejor evidencia de su irreprochable calidad.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

