



CONSERVE &
TRITURATION D'OLIVES

CATALOGUE PRODUITS

2026 - 2027

+30 YEARS *of*
EXPERIENCE



AGRO FOOD ASSA

Route de Taghzirt N 3225 KM 11 Béni Mellal - Maroc
Tel.: +212 676 99 92 53 / +212 667 91 93 21
www.agrofoodassa.ma
contact@agrofoodassa.ma



MOROCCO
FOODEX

SUIVEZ-NOUS:
    /@agrofoodassa



L' ENTRE PRISE

Tout a commencé dans les oliveraies de notre terroir, avec l'ambition de créer une gamme de produits d'exception, alliant pureté, naturalité et traçabilité absolue. Fidèles à nos racines, nous conjugons savoir-faire ancestral et innovation pour proposer à nos partenaires des produits d'excellence, pensés pour les marchés les plus exigeants, au Maroc comme à l'international.

Notre mission est de sublimer la matière première marocaine en une base d'excellence, constante et traçable, dédiée aux professionnels. afin de s'imposer comme un acteur de référence à l'export oléicole premium, en redéfinissant les standards de transformation pour les marchés internationaux.

+30 YEARS *of*
EXPERIENCE



MADE IN MOROCCO

An aerial photograph of an olive grove, showing rows of olive trees and a central path. The trees are green and dense, and the path is a light brown color. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early morning.

AGR
OFO
OD AS
SA

CONSERVE &
TRITURATION D'OLIVES





CONSERVE &
TRITURATION D'OLIVES

OLIVES NATURES

L'OLIVE, EXCELLENCE DE TERROIR
ET MAÎTRISE DU TEMPS.



WWW.AGROFOODASSA.MA

OLIVES VERTES CASSÉES

Ref. : 010250

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Préparées selon un savoir-faire traditionnel, ces olives vertes cassées offrent une texture croquante et une excellente imprégnation de la saumure. Leur goût frais, légèrement salé et acidulé, révèle toute l'authenticité de l'olive méditerranéenne.

Calibres disponibles :

16/18 • 19/21 • 22/25 • 26/29 • 30/33 • 34/37 • 38/42

Emballage et poids net égoutté :

- Citerne : 700 kg
- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 6 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES

Ref. : 010251

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Soigneusement dénoyautées pour une utilisation pratique, ces olives conservent leur belle couleur vert tendre, leur texture ferme et leur saveur délicatement salée et acidulée. Une solution idéale pour les préparations culinaires, les pizzas, les salades et les plats cuisinés.

Calibres disponibles :

22/25 • 26/29 • 30/33 • 34/37

Emballage et poids net égoutté :

- Citerne : 650 kg
- Fûts : 140 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 6 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES EN RONDELLES

Ref. : 010252

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Découpées avec précision, ces rondelles d'olives vertes sont prêtes à l'emploi. Elles offrent une texture régulière, une couleur homogène et une saveur fraîche, légèrement salée et acidulée, parfaitement adaptée aux applications industrielles et gastronomiques.

Calibres disponibles :

30/33 • 34/37 • 38/42

Emballage et poids net égoutté :

- Citerne : 650 kg
- Fûts : 150 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 6 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g



OLIVES CLAIRES CASSÉES

Ref. : 010267

Ingrédients : Olives Claires, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Reconnaisables à leur couleur claire, ces olives offrent une chair ferme et une saveur équilibrée, subtilement salée et légèrement acidulée. Leur présentation originale apporte une touche distinctive aux préparations culinaires et aux assortiments d'olives.

Calibres disponibles :

16/18 • 19/21 • 22/25 • 26/29 • 30/33 • 34/37 • 38/42

Emballage et poids net égoutté :

- Citerne : 700 kg
- Fûts : 170 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES ROSES CASSÉES

Ref. : 010269

Ingrédients : Olives roses, eau, sel, acide citrique (E330).

Olives roses cassées préparées en saumure, caractérisées par leur couleur naturelle et leur texture ferme. Adaptées à la distribution et aux préparations culinaires professionnelles.

Calibres disponibles :

16/18 • 19/21 • 22/25 • 26/29 • 30/33

Emballage et poids net égoutté :

- Fûts : 170 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 6 kg, 5kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VIOLETTES

Ref. : 010351

Ingrédients : Olives violettes, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Reconnaisables à leur couleur violette homogène, ces olives offrent une chair ferme et une saveur équilibrée, subtilement salée et légèrement acidulée. Leur présentation originale apporte une touche distinctive aux préparations culinaires et aux assortiments d'olives..

Calibres disponibles :

16/18 • 19/21 • 22/25 • 26/29 • 30/33

Emballage et poids net égoutté :

- Fûts : 150 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 7 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES NOIRES À LA GRECQUE ENTIÈRES

Ref. : 010450

Ingrédients : Olives noires, Sel, Huile végétale.

Élaborées selon la tradition grecque, ces olives noires développent une robe noire brillante, une texture ferme légèrement ridée et un goût riche, naturellement fruité et intensément aromatique. Une spécialité incontournable pour les amateurs d'olives de caractère.

Calibres disponibles :

16/18 • 19/21 • 22/25 • 26/29 • 30/33 • 34/37 • 38/42

Emballage et poids net égoutté :

- Fûts : 180 kg
- Sachets en plastique : 10 kg, 5 kg, 900g, 450 g
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES NOIRES À LA GRECQUE DÉNOYAUTÉES

Ref. : 010266

Ingrédients : Olives noires, Sel, Huile végétale.

Toutes les qualités des olives noires à la grecque dans une version dénoyautée, pratique et polyvalente. Leur texture charnue et leur saveur riche et authentique en font un ingrédient idéal pour les salades, pizzas, plats cuisinés et préparations gastronomiques.

Calibres disponibles :

22/25 • 26/29 • 30/33 • 34/37

Emballage et poids net égoutté :

- Fûts : 160 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 7 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g



OLIVES NOIRES FAÇON GRECQUE EN RONDELLES

Ref. : 010270

Ingrédients : Olives noires, sel, huile végétale, acide citrique (E330).

Olives noires façon grecque découpées en rondelles régulières. Leur texture ferme et leur profil gustatif permettent une utilisation polyvalente en restauration et dans l'industrie alimentaire.

Calibres disponibles :

30/33 • 34/37 • 38/42

Emballage et poids net égoutté :

- Fûts : 160 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 7 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g





OLIVES RECETTES

L'OLIVE, EXCELLENCE DE TERROIR
ET MAÎTRISE DU TEMPS.



WWW.AGROFOODASSA.MA

OLIVES ROSES MARINÉES

Ref. : 010253

Ingrédients : Olives roses, Eau, Sel, Cornichons, Carottes, Poivrons, Oignons, Herbes, Acide citrique (E330).

Préparées avec un mélange de légumes croquants et d'herbes aromatiques, ces olives roses offrent une texture ferme et une saveur délicatement parfumée, idéale pour des dégustations gourmandes.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES À L'AIL

Ref. : 010259

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Ail, Herbes, Acide citrique (E330).

Délicatement marinées avec de l'ail et des herbes aromatiques, ces olives offrent une saveur intense et équilibrée, tout en conservant une texture ferme et croquante.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES ANDALOUSES

Ref. : 010254

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Carottes, Cornichons, Piments piquants, Poivrons, Ail, Herbes, Acide citrique (E330).

Inspirée des saveurs andalouses, cette recette marie légumes croquants, ail et herbes aromatiques pour offrir une préparation riche, colorée et délicatement relevée.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES BARBECUE

Ref. : 010260

Ingrédients : Olives vertes, Olives Violettes, Eau, Sel, Carottes, cornichons, oignon, Herbes, Acide citrique (E330).

Une recette originale aux notes fumées et épicées, associant ail, poivrons et herbes aromatiques pour offrir une saveur généreuse et une expérience gustative unique.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES BOUFARIK

Ref. : 010268

Ingrédients : Olives vertes, eau, sel, fenouil, poivron, oignon, Herbes, eau, sel, acide citrique (E330).

Olives vertes cassées préparées avec fenouil, poivron, oignon et persil. Une recette aromatique à la texture ferme, adaptée aux différents usages professionnels.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg, 4kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES CITRONNELLE

Ref. : 010256

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Citron, Poivron, Herbes, Acide citrique (E330).

Le citron apporte une agréable fraîcheur à ces olives vertes, sublimant leur saveur naturellement légèrement salée et acidulée. Une recette fraîche et équilibrée aux accents méditerranéens.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES COCKTAIL ORIENTAL

Ref. : 010264

Ingrédients : Olives vertes, Olives violettes, Olives noires, Eau, Sel, Cornichons, Carottes, Poivron, Piments, oignon, acide citrique (E330).

Une préparation orientale riche en arômes. Ces olives vertes cassées apportent une touche authentique et gourmande à tous les repas.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage et poids net égoutté :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES MEXICAINE

Ref. : 010263

Ingrédients : Olives vertes, eau, sel, piment, poivron rouge, maïs, Citron, Herbes, acide citrique (E330).

Une recette aux saveurs mexicaines associant olives vertes cassées, piment et épices sélectionnées. Son goût relevé et sa texture croquante en font un produit apprécié des amateurs de saveurs épicées.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage et poids net égoutté :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES PIMENTÉES

Ref. : 010257

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Piments, Acide citrique (E330).

Une recette où la douceur de l'olive est relevée par des piments rouges et des herbes aromatiques. L'équilibre parfait entre intensité, fraîcheur et gourmandise.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage et poids net égoutté :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES PIQUANTES

Ref. : 010261

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Cornichons, Carottes, Piment, Poivron, Harissa, Acide citrique (E330).

Une recette originale aux notes fumées et épicées, aromatiques pour offrir une saveur généreuse et une expérience gustative unique.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES TCHERMILA

Ref. : 010265

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Piment, Poivron, Ail, Coriandre, Cumin, Herbes, Acide citrique (E330).

Inspirée de la célèbre marinade marocaine, cette recette associe ail, poivrons et herbes aromatiques pour offrir des olives riches en saveurs, généreusement parfumées et authentiques.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES ÉGYPTIENNES

Ref. : 010255

Ingrédients : Olives vertes, Olives violettes, Eau, Sel, Cornichons, Carottes, Choux-Fleur, Piment, Oignons, Herbes, Acide citrique (E330).

Préparées selon une recette inspirée de la tradition égyptienne, ces olives vertes sont marinées avec un mélange de légumes et d'épices sélectionnées. Elles offrent une saveur fraîche, parfumée et légèrement relevée, idéale pour les apéritifs et les plats méditerranéens.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage et poids net égoutté :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES EXOTIQUES

Ref. : 010258

Ingrédients : Olives vertes, Eau, Sel, Poivrons, Oignon en rondelles, Herbes, Acide citrique (E330).

Une recette colorée associant olives vertes et légumes marinés soigneusement sélectionnés. Son goût équilibré et sa présentation attractive en font un produit très apprécié.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage et poids net égoutté :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OLIVES VERTES CASSÉES FLORENTINE

Ref. : 010262

Ingrédients : Olives vertes, Olives Violettes, Eau, Sel, Poivron, Oignon, Ail, Herbes, Acide citrique (E330).

Une recette méditerranéenne généreuse associant olives vertes et violettes, poivrons colorés, oignons, ail et herbes aromatiques. Son équilibre entre fraîcheur, croquant et notes parfumées en fait un produit raffiné et gourmand.

Calibres disponibles :

19/21 • 22/25 • 26/29

Emballage :

- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g





OLIVES FARCIES

L'OLIVE, EXCELLENCE DE TERROIR
ET MAÎTRISE DU TEMPS.



WWW.AGROFOODASSA.MA

OLIVES FARCIES À L'AIL

Ref. : 010754

Ingrédients : Olives vertes dénoyautées, ail, eau, sel, acide citrique (E330).

Olives vertes soigneusement dénoyautées et farcies d'ail sélectionné. Leur saveur intense et aromatique en fait un produit apprécié pour les apéritifs, les salades et les spécialités méditerranéennes.

Calibres disponibles :

22/25 • 26/29

Emballage et poids net égoutté :

- Fûts : 150 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 7 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g



OLIVES FARCIES AU CITRON

Ref. : 010752

Ingrédients : Olives vertes dénoyautées, Citron, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Olives vertes dénoyautées garnies de citron confit pour une alliance subtile entre la douceur de l'olive et les notes parfumées du citron. Une spécialité inspirée de la gastronomie marocaine.

Calibres disponibles :

22/25 • 26/29

Emballage :

- Fûts : 150 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 7 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g



OLIVES FARCIES AU POIVRON

Ref. : 010755

Ingrédients : Olives vertes dénoyautées, Poivron, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Olives vertes dénoyautées farcies au poivron rouge, offrant un équilibre harmonieux entre la douceur du poivron et la saveur délicate de l'olive. Un classique des spécialités méditerranéennes.

Calibres disponibles :

22/25 • 26/29

Emballage :

- Fûts : 150 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 7 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g





CONDIMENTS

LE CONDIMENT, RÉVÉLATEUR DE
SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE.



WWW.AGROFOODASSA.MA



AIL CONFIT

Ref. : 010271

Ingrédients : Ail, eau, sel, vinaigre.

Gousses d'ail conservées dans une préparation à base d'eau, de sel et de vinaigre. Un condiment adapté aux préparations culinaires, à la restauration et au secteur traiteur.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



CÂPRES

Ref. : 010272

Ingrédients : Câpres, Eau, Sel, Vinaigre.

Boutons floraux de câprier conservés dans une saumure vinaigrée, offrant une saveur vive et légèrement acidulée. Idéales pour sublimer poissons, sauces et plats méditerranéens.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



CITRON CONFITS

Ref. : 010275

Ingrédients : Citrons, Eau, Sel, Acide citrique (E330).

Citrons conservés en saumure avec acidification à l'acide citrique. Leur goût salé et acidulé convient particulièrement aux préparations culinaires et à la cuisine méditerranéenne.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



CORNICHONS

Ref. : 010273

Ingrédients : Cornichons, Eau, Sel vinaigre.

Cornichons conservés dans une préparation vinaigrée, offrant une texture croquante et une saveur acidulée. Adaptés à la restauration, au traiteur et à la distribution.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 7 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



OIGNONS CONFITS

Ref. : 010276

Ingrédients : Oignons, Eau, Sel, Vinaigre

Oignons préparés dans une marinade à base d'eau, de vinaigre et de sel. Leur texture ferme et leur goût acidulé sont adaptés aux salades, garnitures et plats préparés.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



PIMENTS ROUGES FORTS

Ref. : 010277

Ingrédients : Piments rouges forts, Eau, Sel, Vinaigre.

Piments rouges forts préparés en marinade avec vinaigre, sel et épices. Une référence au profil relevé destinée aux préparations culinaires et aux applications professionnelles.

Emballage et poids net :

- Fûts : 120 kg
- Seaux en plastique : 9 kg, 6 kg, 6 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g



PIMENTS VERTS FORTS

Ref. : 010278

Ingrédients : Piments verts forts, Eau, Sel, Vinaigre.

Piments verts forts préparés en marinade, conservant leur caractère piquant et leur texture. Adaptés aux préparations culinaires, à la restauration et au traiteur.

Emballage et poids net :

- Fûts : 120 kg
- Seaux en plastique : 9 kg, 6 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,1 kg, 450 g, 250 g



POIVRONS ROUGES COUPÉS

Ref. : 010279

Ingrédients : Poivrons rouges, Eau, Sel, Vinaigre.

Poivrons rouges coupés et préparés en marinade. Leur couleur vive et leur saveur douce permettent une utilisation dans les salades, pizzas, sandwiches et plats préparés.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



POIVRONS JAUNES COUPÉS

Ref. : 010280

Ingrédients: Poivrons jaunes, Eau, Sel, Vinaigre.

Poivrons jaunes coupés et préparés en marinade. Leur couleur attractive et leur saveur douce conviennent aux salades, plats préparés, pizzas et différentes applications professionnelles.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



HARISSA VERTE

Ref. : 010761

Ingrédients : Piments verts forts, Citron, Ail, Epices, Sel, Vinaigre.

Préparée à partir de piments verts, d'ail, de citron et de vinaigre, cette harissa offre une puissance maîtrisée et un profil aromatique riche. Parfaite pour relever sauces, marinades et plats traditionnels.

Emballage :

- Fûts : 240 kg
- Seaux en plastique : 12 kg, 10 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 2 kg, 450 g, 250 g



HARISSA ROUGE

Ref. : 010760

Ingrédients : Piment rouge fort, Poivrons rouges, Citron, Ail, Epices, Sel, Vinaigre.

Préparée à partir de piments rouges, d'ail, de citron et de vinaigre, cette harissa offre une puissance maîtrisée et un profil aromatique riche. Parfaite pour relever sauces, marinades et plats traditionnels.

Emballage :

- Fûts : 240 kg
- Seaux en plastique : 12 kg, 10 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 2 kg, 450 g, 250 g



VARIANTE AUX LÉGUMES

Ref. : 010274

Ingrédients : Chou-fleur, cornichons, carotte, poivron jaune, poivron rouge, eau, sel, vinaigre.

Assortiment de légumes marinés composé de chou-fleur, cornichons, carottes et poivrons. Une préparation colorée et polyvalente destinée aux applications professionnelles.

Emballage et poids net :

- Fûts : 180 kg
- Seaux en plastique : 10 kg, 8 kg, 5 kg
- Pots en plastique : 1,5 kg, 450 g, 250 g



HUILE D'OLIVES

L'Essence du Moyen Atlas.



WWW.AGROFOODASSA.MA



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Ingrédients : 100 % Huile d'olive vierge extra.

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir d'olives soigneusement sélectionnées et récoltées à leur maturité optimale, extraite à froid afin de préserver toutes ses qualités organoleptiques et nutritionnelles. Elle se distingue par son fruité équilibré, sa faible acidité et ses arômes naturels. Appréciee pour sa qualité supérieure et sa pureté, elle est idéale pour l'assaisonnement, les salades et les préparations gastronomiques.

Méthode d'extraction :

Extraction à froid, exclusivement par des procédés mécaniques.

Conditionnements disponibles :

- Citerne
- Fûts 250L
- Bidons en plastique : 30L , 20L , 10 L, 5 L, 2 L, 1,5L, 1 L, 500 ml
- Bouteilles en verre : 750 ml, 500 ml, 250 ml

Exemple de valeurs du dernier lot (CoA)

Valeurs du lot BHO.26.C5 - CoA Complet sur demande

N° DE LOT COA BHO.26.C5	ACIDITÉ LIBRE 0,10 % (OLÉIQUE)
INDICE DE PEROXYDE 9,5 meq O₂/Kg	

Profil technique

Acide oléique	65-75 %
Acide inoléique	8-14 %
Acide palmitique	10-14 %
Acide stéarique	2-4 %
Polyphénols	350-600 mg/kg
Acidité libre	≤ 0,3 % / ≤ 0,8 %
Indice de peroxyde	≤ 12 meq O₂/kg
K232	≤ 2,50
K270	≤ 0,22
Couleur	Vert à jaune doré



+30 YEARS *of*
EXPERIENCE



AGRO FOOD ASSA
Route de Taghzirt N 3225 KM
11 Béni Mellal - Maroc

Tel.: +212 676 99 92 53 / +212 667 91 93 21

www.agrofoodassa.ma
contact@agrofoodassa.ma

