



Elaboradas en
ACEITE DE OLIVA
primera presión en frío



Palomitas



PALOMITAS

FRITAS EN ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN PRIMERA PRESION EN FRIO

POP-CORN FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FIRST PRESSION IN COLD
POP-CORN FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FIRST PRESSION IN COLD
POP-CORN FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FIRST PRESSION IN COLD



Podemos definir la cocina mediterránea como la saludable comida que se consume en países como España y dentro de lo saludable podemos incluir nuestro maíz ecológico, cultivado a mas de 1000 mts de altitud y con unas condiciones climatológicas inmejorables para su desarrollo.

Aperitivos de Añaveja, s.a. esta localizada en Añaveja (Soria-España) donde sembramos el maíz, lo recogemos a mano y lo freímos mediante un proceso artesano; para ello usamos un Aceite de Oliva ecológico Extra Virgen primera presión en frío, que garantiza mayor pureza.

Para finalizar el proceso sometemos el producto a estrictos controles de calidad que nos permiten ofrecer las mejores palomitas del mercado.

(ES) Ingredientes: Maíz*, Aceite de Oliva Extra Virgen primera presión en frío*, Sal Marina*
* Ecológico (BIO)

(GB) Ingredients: Corn*, Extra Virgin Olive Oil first pression in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)

(FR) Ingrédients:

* Biologique (BIO)

(DE) Zutaten:

* Biologische

(PO) (GB) Ingredients: Corn*, Extra Virgin Olive Oil first pression in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)

(IT) (GB) Ingredients: Corn*, Extra Virgin Olive Oil first pression in cold*, Sea Salt*
* Organic (BIO)



We can define the Mediterranean cuisine as the healthy food that is consumed in countries like Spain and within the healthy we can include our organic corn, cultivated upper than 1000 mts of altitude and excellent weather conditions for their development.

Aperitivos de Añaveja, S.A. is located in Añaveja (Soria-Spain) where we cultivate the corn, we collect it by human hand and we fry it by an artisan process using an extra virgin Organic (BIO) olive oil first pressing in cold, which guarantees greater purity. To complete the process we submit the product to strict quality controls that allow us to offer the best popcorn in the market

Conservar en lugar fresco y seco.
Store in a fresh and dry place.

Envasado en atmósfera protectora.
Packed in protective atmosphere.



Podemos definir la cocina mediterránea como la saludable comida que se consume en países como España y dentro de lo saludable podemos incluir nuestro maíz ecológico, cultivado a mas de 1000 mts de altitud y con unas condiciones climatológicas inmejorables para su desarrollo.

Aperitivos de Añaveja, s.a. esta localizada en Añaveja (Soria-España) donde sembramos el maíz, lo recogemos a mano y lo freímos mediante un proceso artesano; para ello usamos un Aceite de Oliva ecológico Extra Virgen primera presión en frío, que garantiza mayor pureza.

Para finalizar el proceso sometemos el producto a estrictos controles de calidad que nos permiten ofrecer las mejores palomitas del mercado.



We can define the Mediterranean cuisine as the healthy food that is consumed in countries like Spain and within the healthy we can include our organic corn, cultivated upper than 1000 mts of altitude and excellent weather conditions for their development.

Aperitivos de Añaveja, S.A. is located in Añaveja (Soria-Spain) where we cultivate the corn, we collect it by human hand and we fry it by an artisan process using an extra virgin Organic (BIO) olive oil first pressing in cold, which guarantees greater purity. To complete the process we submit the product to strict quality controls that allow us to offer the best popcorn in the market



Elaborado por: / A product of:

APERITIVOS DE AÑAVEJA S.A.

Ctra. de Añaveja p. km. 0'300

42108 - Muro - Soria - Spain

tel.: +34/976 190 080

fax: +34/976 190 081

www.anaveja.com

artesanass@anaveja.com

Producto de España / Product of Spain

Nº R.S.I. 26.05479/SO

Peso neto: / Net weight:
60 g. e