

L'Eau Vive

PARTAGEONS DU BIO
ET PLUS ENCORE

BIOCLUBMAG'



Le magazine du club fidélité de L'Eau Vive | **ÉTÉ 2017**

en partenariat avec
délices.com

DOSSIER RECETTES

QUICHES ET TARTES

p.18

DOSSIERS DE SAISON

Italie p.26

*Gâteaux
renversés* p.30

CONSEILS BIEN ÊTRE & SANTÉ

*Les secrets
d'Okinawa* p.12

Retrouvez-nous sur www.eau-vive.fr et sur notre page facebook à "leauvivebio"

QUINTESENS



Nouveau

Belle, bio, écolo

L'HUILE D'OLIVE QUI A DU SENS !



Authentique

UNE VÉRITABLE HUILE D'OLIVE DE TERROIR
DONT LA SAVEUR SUBLIMERA TOUS VOS PLATS

Notre huile d'olive vierge extra Bio n'est pas un mélange aléatoire d'huiles de différents pays mais un pur jus à la **traçabilité maîtrisée du champs à la bouteille** !

Pour vous offrir la meilleure des huiles d'olive Bio, nos experts ont sélectionné 2 variétés typiques des terroirs de Tunisie, la **Chetoui** à l'arôme intense d'amande verte et la **Chemlali** au subtil parfum de pomme et d'herbe verte.

La cueillette se fait en famille, **à la main**, à l'aide de peignes à olive. Récoltées sur filet, les olives sont stockées dans des sacs de jute de 80 kg puis acheminées jusqu'au moulin le plus proche où elles sont lavées puis doucement **pressées à froid**.

Une fois filtré, cet or jaune et limpide révélera une huile d'olive **délicieusement fruitée sans amertume ni piquant**.



Ecologique

EN CHOISSANT CET EMBALLAGE,
VOUS CONTRIBUEZ À LA PROTECTION
DE L'ENVIRONNEMENT

- 3 fois moins de CO² qu'une bouteille en verre*
- Un emballage 100 % recyclable
- À base de carton issu de ressources 100 % renouvelables



Pratique

LE MEILLEUR DES EMBALLAGES POUR
LA MEILLEURE DES HUILES D'OLIVE

- Une bouteille inerte garantie sans migration
- À l'abri de la lumière et conditionnée sous vide d'air, l'huile d'olive **conserve 3 fois plus longtemps** son fruité et ses vertus
- Une bouteille **incassable** et **12 fois plus légère** que le verre

* Analyse indépendante du cycle de vie des emballages de la production au recyclage. ACV Huiles MARS 2017

Infos et liste des magasins Bio sur www.quintesens-bio.com ou Tél. 04 13 57 03 92