

LA TRAJANA
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO



“POMPEYA PLOTINE, LA JEUNE FEMME QUI CONQUIT L'EMPEREUR TRAJANO ET INFLUENÇA LE FUTUR DE L'EMPIRE ROMAIN “

HISTOIRE

Pompeya Plotine, également connue sous le nom de " La Trajana " joua un rôle capital dans l'histoire, non seulement parce qu'elle était la femme de l'empereur Trajano, mais surtout pour l'influence qu'elle exerça sur lui lors du choix de son successeur : Adriano. En effet c'est avec Adriano que l'empire connut sa plus grande expansion territoriale.

" La Trajana " était connue pour son intelligence, sa gentillesse et sa bienveillance, des qualités qui aidèrent son mari à régner sur Rome pendant presque 20 ans.

En l'an 105 après J.C, le Sénat Romain récompensa " La Trajana " du titre d'" Augusta ", un titre honorifique généralement attribué aux épouses ou parents des empereurs Romains et Byzantins.

Lorsque " La Trajana " décéda en 121-122 après J.C, Adriano pour qui elle avait tant fait, l'édifia au rang de Diva.

En bref, Pompeya Plotina marqua une étape dans l'Histoire de l'Humanité grâce à l'influence qu'elle avait sur les décisions de son mari, considéré comme le second des " cinq bons empereurs ". Un nom donné par Maquiavelo aux cinq premiers empereurs de la dynastie " Antonina " qui ont mené l'Empire romain au sommet de sa gloire.



Sesterce de l'impératrice romaine Pompeya Plotina.



LOCALISATION

"La Trajana" est née sur les terres d'Escacena del Campo, un petit village de 2.000 habitants situé entre les provinces de Huelva et Séville.

Les restes de Tejada la Nueva (Escacena), conservent encore aujourd'hui des vestiges de l'époque romaine et arabe tels que des termes ou encore les fondations des tours de la muraille qui entourait la ville.

La localité obtint le statut de municipalité à l'époque de Flavia avant de devenir "Sexta Mansio". Nom officiel donné à une rue/lieu de halte où les officiels et hommes d'affaires en voyage à travers l'empire pouvaient se restaurer et se reposer. Statut très important à l'époque puisqu'il n'y avait que peu de lieux de ce type dans l'empire.



ORIGINE DES OLIVIERS

Ce sont les Phéniciens et les Grecs qui implantèrent les oliviers dans la péninsule Ibérique, mais nous devons l'expansion et l'amélioration de la culture des olives aux romains qui l'ont implantée dans chacune de leurs colonies où la culture était possible.

Depuis lors, la région est considérée comme une zone de tradition oléicole, certains documents historiques indiquaient déjà l'existence de plus de 10.000 oliviers.



LES VARIÉTÉS D'OLIVES

Dans cette région sont principalement cultivées les variétés d'olives suivantes :

LECHÍN

Caractéristique des provinces de Séville, Cordoue, Cadix, Malaga et Huelva, son nom provient de la couleur blanchâtre de sa pulpe. Cet olivier est capable de résister tant à la sécheresse qu'au froid et s'adapte également aux terres pauvres et calcaires.

L'huile de Lechín est une huile fluide aux saveurs végétales, moyennement amère elle laisse un léger goût d'amande douce en bouche.

L'huile d'olive 100% Lechín est peu commercialisée, on la trouve habituellement dans des mélanges d'huiles, souvent associée aux variétés hojiblanca et picual.

VERDIAL

Très riche en acide linoléique, l'huile de verdial est fruitée et douce sans aucune amertume ou piquant. Cette variété est généralement mélangée à d'autres, telle que l'hojiblanca, qui donne un résultat organoleptique de qualité et une bonne stabilité.

PICUAL

L'olive picual représente 20% des oliveraies du monde et atteint 50% en Espagne.

Sa répartition géographique se concentre en Andalousie, principale région productrice du monde.

Les oliviers picual sont très productifs avec un fort rendement en huile (peut atteindre 27%), l'huile de picual est très stable et possède un taux d'acide oléique élevé.

Communément, l'huile de picual est une huile qui a du corps, modérément amère, elle offre une variété de parfums herbacés. Celle des montagnes, est souvent plus douce avec une saveur plus fraîche et plus agréable.

ARBEQUINA

L'olive Arbequina fait partie des variétés les plus connues en Espagne. Ce sont des petites olives, mais très appréciées pour leur entrée précoce en production. Avec une forte productivité et un fort rendement en huile (environ 20%), elle se situe parmi les variétés au pourcentage d'extraction d'huile les plus élevés.

C'est une huile à l'odeur fraîche et fruitée avec des arômes d'amandes et autres fruits. Très peu amère et piquante elle offre une grande douceur en bouche et parfois même un arôme légèrement exotique.



"OSF a rassemblé tout le charisme, la force et le charme de ce personnage historique pour créer La Trajana Huile d'Olive Vierge Extra Bio, une combinaison de qualité, d'histoire et de traditions qui remonte à l'origine même de l'Huile d'Olive".





MARASCA

LA TRAJANA



Unité/Carton	Type de Emballage	Carton Palette Européenne	Carton Container 20'	Carton Container 40'
12 x 250ml	Verre	174	1.914	3.828
12 x 500ml	Verre	105	1.155	2.205
12 x 750ml	Verre	56	616	1.568
6 x 1l	Verre	105	1.155	2.625



DÓRICA

LA TRAJANA



Unité/Carton	Type de Emballage	Carton Palette Européenne	Carton Container 20'	Carton Container 40'
12 x 250ml	Verre	135	1.485	3.780
12 x 500ml	Verre	90	990	2.160
12 x 750ml	Verre	52	572	1.456



QUADRO

LA TRAJANA



Unité/Carton	Type de Emballage	Carton Palette Européenne	Carton Container 20'	Carton Container 40'
6 x 11	Verre	95	1.045	2.660



ESTÁNDAR

LA TRAJANA



Unité/Carton	Type de Emballage	Carton Palette Européenne	Carton Container 20'	Carton Container 40'
20 x 1 L	Bidon en étain	48	528	1.056
24 x 500 ml	Bidon en étain	42	462	1.176



OSF ORGANIC
SPAIN FOODS

ES-ECC-001-AN
Agricultura UE



www.latrajana.com



Union Européenne
FONDS EUROPÉEN
DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
"UNE MANIÈRE DE FAIRE L'EUROPE"