



Nous sommes des producteurs d'huile d'olive et d'amandes, mais nous produisons aussi de l'aloë vera, des courges, de la caroube et quelques agrumes et fruits typiques de la région.

Nos pratiques d'agriculture régénérative ont comme objectifs:

- la **conservation d'anciennes variétés locales**,
- **des méthodes traditionnelles et manuelles de récolte**,
- la **préservation de la biodiversité** sur les champs cultivés et dans notre entourage. Nos champs se trouvent au milieu des parcs naturels de la Sierra Espadán et la Sierra Calderona.
- **nous soucier de nos terres et nos territoires** dans un sens large: *custodia del territorio*,
- la **conservation du paysage** en mosaïque et minifundio typique d'ici, ● la **revitalisation des champs abandonnés** de vieux oliviers, et la conservation des anciennes terrasses
- les pratiques de l'**agro-écologie**,
- le coup de pousse et formation pour inviter au **retour à la campagne et au métier du petit agriculteur**
- une **vente directe**: Nous travaillons presque uniquement avec des groupements d'achat et quelques restaurants,
- entre autres...

Avec plaisir nous vous appelons et vous en parlerons plus sur nous et notre façon de travailler et de cultiver nos terres.

Si vous aimeriez bien savoir plus sur nous, n'hésitez pas à aller voir sur notre page Web: saborita.es



Description détaillée de nos produits élaborés par SABORITA

HUILE D'OLIVE

Nous produisons trois sortes d'huile d'olive qui dépendent du degré de maturité des olives au fur et à mesure qu'on avance sur la saison. La première est faite 2 semaines avant le "vrai" départ avec 5 jours de récolte : elle s'appelle **SuperVerde**. La deuxième, nous la produisons tout au début de la saison régulière avec 10 jours de récolte (avec encore un grand pourcentage d'olives vertes), elle s'appelle **Temprano**. Et la troisième, qui s'appelle **Zumo**, nous l'élaborons en pleine maturité des olives, avec 4 à 6 semaines de récolte. Toutes les 3 huiles d'olives sont Vierge Extra (donc forcément extraction à froid et ce qu'on appelle communément « première pression »).

Le long de sa maturation les olives gagnent en concentration d'huile et perdent en eau et en même temps de la chlorophylle. Les arômes évoluent légèrement. Dans tous les cas, le jour même où nous récoltons nos olives, l'huile est produite, toujours à froid. De cette manière l'acidité de nos huiles reste inférieure à 0,2°, principale garantie de fraîcheur des olives au moment de l'élaboration et savoir-faire dans le processus de transformation.

- La **Zumo Bio de Saborita**: que du Jus d'olive 100%, Virgen Extra, douce, fruitée, produite à froid, de nos olives de montagne. Elle est produite majoritairement avec la variété Serrana de Espadán, une variété très ancienne et autochtone de notre comarca. Cette année nous avons décidé d'ajouter les variétés Manzanilla et Picual. Zumo: en bidon de 5L, 2,5L, 1L et en bouteille de 0,5L.



- La **Superverde de Saborita** est aussi produite à la base de notre olive Serrana de Espadán, un lot très limité, résultat de seulement quelques jours de récolte, encore avant le "vrai" départ, quand nos olives sont encore 100% vertes. Le rendement en huile à ce moment-là est de moins de la moitié qu'en fin de campagne. Les olives ne tombent pas facilement et le travail est très laborieux. Mais le résultat en vaut la peine. Son goût est extraordinaire, très frais, avec une note fine d'amandes. Du luxe total qu'on va se permettre de temps en temps. Superverde: en bidon de 2,5L et en bouteille 0,5L (actuellement hors stock: la folie climatique qu'on traverse nous a empêché de produire de la Superverde cette année).

- La **Temprano Suave de Saborita, "Serrana"**, 100% Serrana de Espadán, est une huile Virgen Extra délicate, fruitée et sans amertume. Comme toutes nos huiles, on peut la manger pure, à la cuillère si l'on aime. Elle s'appelle "Temprano" (ce qui signifie "tôt") car c'est le résultat des olives recueillies en début de saison (entre la SuperVerde et la Zumo). Temprano Suave en bidon de 5L (nouveau), 2,5L et en bouteille de 0,5L.

- Pour les amateurs d'huile un peu plus corsée, faite avec les olives de la variété Manzanilla, récoltées en début de saison : Notre huile Temprano **Intenso de Saborita**, différente de nos huiles faites uniquement d'olive Serrana de Espadán, est donc une huile d'olive de début de saison, avec des notes légèrement amères et plus piquantes. Intenso: en bidon de 5L, 2,5L et en bouteille de 0,5L.

● Nous avons pu intégrer notre nouvelle création **Equi'Libre** dans les tableaux de commande : une huile d'olive vierge extra premium. Elle est le résultat d'une récolte précoce et extraction à froid comme toutes nos huiles d'olive. Si la SuperVerde est une monovariétale Serrana, cette fois nous avons fait le pari de combiner plusieurs variétés d'olive : Serrana verte et Picual premium. Nous avons obtenu un très bon résultat, en augmentant la puissance sans pour autant tomber dans une trop forte intensité. Elle est excellente! Cette nouvelle huile est d'un côté la plus proche de notre SuperVerde en terme de qualité (c'est une récolte très tôt, encore avant notre Temprano et pour cela elle a toutes les valeurs additionnelles anti oxydantes et nutritionnelles, et l'arôme frais prononcé d'une SuperVerde), d'autre part, avec des notes plus intenses que la Superverde mais moins amère que notre Intenso. Elle est l'équilibre entre les deux ;-)



Equi'Libre en bidons de 2,5L, 1L et en bouteille de 0,5L.



Sur le processus de fabrication de nos huiles d'olives:

L'huile est extraite à basse température. Il s'agit d'un jus pur d'olive, rien d'autre. Il n'y a aucun processus de raffinage : la séparation de la partie aqueuse du jus d'olive se fait par décantation et ensuite mécaniquement, par centrifugation, sans solvant. Nos différents lots d'huile sont conservés dans plusieurs cuves en acier de volumes variés, toujours au remplissage maximum possible. La mise en bouteille est réalisée au fur et à mesure de la commercialisation pour minimiser l'oxydation et la perte des propriétés de l'huile.

La majorité de notre huile d'olive est bio-certifiée, mais pas tout. C'est dû au fait que dans notre démarche de développement local, notre objectif est aussi - à part la production d'une excellente huile d'olive - la préservation de l'environnement et de la biodiversité, du paysage d'ici et la protection des variétés anciennes. Nous prenons donc en soin chaque année des champs d'oliviers abandonnés pour petit à petit remettre l'arbre en capacité de produire à nouveau une bonne huile. De cette manière cette ancienne variété ne se perd pas, les vieux oliviers ne disparaissent pas de nos montagnes et les terrasses se rompent bien moins sous les pluies fortes qui peuvent avoir ici. Juste que cette démarche repousse à chaque fois la certification BIO d'une partie de notre production, même si ces terres ne sont pas touchées depuis très longtemps. Notre huile d'olive phare est la ZUMO et elle est bio-certifiée dans tous les formats.

AMANDES DE LA VARIÉTÉ MARCONA



La variété Marcona est une amande douce. Une variété ancienne dont la production n'est pas régulière. C'est lié notamment au fait que ces amandiers fleurissent très tôt dans l'année, en montagne ils sont susceptibles des gels et ensuite les amandes restent beaucoup de mois dans l'arbre avant être récoltées : avec une floraison entre mi-janvier et mi-février, et une récolte vers mi-septembre, ces amandes d'arbres anciens ont beaucoup de temps pour se faire, pour s'enrichir en nutriments et c'est la raison pour laquelle elles sont les plus riches en sucre et graisse. Ce sont les seules amandes admises pour la

“Dénomination de Origen de los Turrone de Jijona”. Et elle est la seule variété qui est considérée à part sur le marché (tout autre type d’amandes est nommé “almendras comunes”). C’est la variété la plus appréciée. Avec sa coque, elles se gardent toute l’année sans problème. Attention, la coque est particulièrement dure : sans rigoler, nous les ouvrons avec un petit marteau, c’est l’occasion pour s’asseoir avec les enfants ou des amis au jardin et les ouvrir à plusieurs.

Nous vous les proposons

- dans leurs coques, certifiées Bio, en sachet de 2kg, 5kg ou 12kg.
- décortiquées, en pot à 180gr ou 580gr.
- décortiquées et grillées, en pot à 180gr.

ALOE VERA

L’Aloe Vera est une plante dont l’intérieur de ses feuilles (la chair et son gel) est succulent et comestible. L’usage de cette chair transparente est connu pour aider à soigner entre autres des brûlures, des coups de soleil, la cicatrisation des plaies, et pour soigner les cellules épithéliales, tant de la peau que du tractus digestif, comme ainsi pour assainir la flore intestinale, combattre la constipation et renforcer le système immunitaire.

Ses propriétés astringentes favorisent la santé de la peau. L’Aloe Vera combat la peau et les cheveux secs grâce à ses propriétés hydratantes et ses effets antiseptiques et antibactériens la rendent utile pour des affections cutanées.

Avec cette chair et son gel vous pouvez fabriquer vos propres savons, shampoings, crèmes et masques, mais vous pouvez les appliquer aussi de façon pure: la chair peut aider à réduire les rides, renforcer les cheveux et à guérir certaines problématiques de la peau.

C’est une souche très peu amère, toutes les feuilles mises à la vente viennent de plantes qui ont déjà eu la fleur, et donc sont en plénitude de leurs propriétés.

Nous vous la proposons en pack de 2 feuilles de taille moyenne.



COURGES (juste en saison, no disponible)

Au moment de saison nous vous proposons des *citrouilles de la variété « Buen Gusto »*, une culture délicieuse et écologique.

Conseils de préparation:

Elles ont un goût sucré, goûteux et intense, idéal pour les crèmes et soupes (enlever la peau au préalable !), mais aussi très bonnes en dessert (très faciles à réaliser au four): Une spécialité espagnole est de la couper en deux, mettre les 2 parties au four à environ 180°, avec l'ouverture en haut pendant environ 1h30 (peut-être un peu moins selon votre four) et goûter à cuillère la chair douce, chaude et moue. Certaines personnes arrosent au préalable du miel, du sucre ou du sirop d'érable, mais ce n'est pas nécessaire avec ce type de citrouille ("Buen Gusto"), car elle est déjà très sucrée. Et ce qui reste de la citrouille est encore délicieux au froid le lendemain ;-)

Culture et environnement: Nous avons récupéré 2 ha de terres maraîchères, sur plusieurs emplacements. La parcelle d'où viennent ces courges avait été abandonnée depuis plus de 20 ans. Nous l'avons mise en état, en laissant une friche de végétation sylvestre, une sorte de haie pleine de biodiversité de 3m de largeurs tout le long de la parcelle, et nous avons remis en fonctionnement le système d'irrigation avec de l'eau d'une source qui est juste à côté.



cuite au four

Description détaillée de produits d'autres producteurs locaux

(que vous pouvez recevoir chez nous)

Nous soutenons d'autres petits agriculteurs locaux en proposant leurs produits à nos réseaux. Avant de proposer un nouveau produit, nous vérifions bien sûr leurs méthodes de travail et la qualité du produit, afin de garantir qu'ils partagent nos objectifs écologiques et sociaux ainsi que notre niveau de qualité.

Avec ce soutien à d'autres producteurs locaux, nous essayons de sensibiliser ici à l'agro-écologie et l'agriculture régénérative, le retour à la campagne et au métier du petit agriculteur.

NOISETTES

Nos noisettes issues de l'agriculture pluviale traditionnelle non irriguée en petites terrasses de montagne à près de 1000m d'altitude, sont cultivées par Carlos. C'est une production familiale située un peu plus vers l'intérieur de Castellón et actuellement en transition vers une culture écologique. La **noisette "Negreta"** est d'une petite taille et elle a un goût exceptionnel. Grillée, elle est un vrai délire!



Nous vous les proposons actuellement aux formats suivants:

- **dans leur coque** en sachet de papier: 600 gr ou 2,5 kg
- **décortiquées** en pot à 580 gr
- **décortiquées et grillées** en pot à 180gr

NOIX

Les noix proviennent d'une production familiale et artisanale à Viver, à l'intérieur de Castellón.

Elles sont très charnues et goûteuses. Il s'agit d'une variété locale très savoureuse et pleine de nutriments. Belén et Jorge les produisent en petite production familiale et traditionnelle dans notre région.

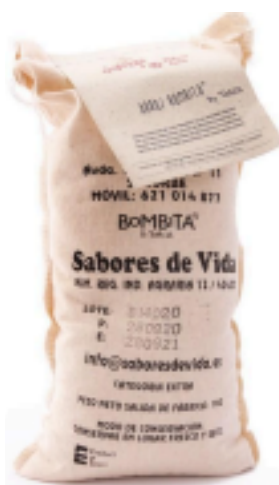
Nous vous les proposons actuellement aux formats suivants:

- **dans leurs coque** en sachet de papier: 600gr ou 2kg, en sac de yute 5kg et 10 kg
- **cerneaux de noix (décortiquées)** en pot à **160gr** ou à **650 gr** sous vide



RIZ

Depuis un bon temps maintenant, nous avons pu enrichir notre proposition de produits avec le fabuleux Riz Molino Roca de notre ami Antonio, un riz de très grande qualité, une variété spéciale, cultivée par des petits producteurs de riz valenciens dans l'Albufera de Valencia. C'est un parc naturel spécialisé dans la conservation de la faune et particulièrement d'oiseaux, pour faire un travail respectueux de l'environnement. Ils ont leur moulin et séchoir en montagne, chez nous à Segorbe, ce qui évite l'usage de traitements post récolte. Grâce aux conditions optimales de peu d'humidité / température moyenne et altitude supérieure à 400m de nos petites montagnes ici, le riz se conserve et se sèche de manière naturelle, c'est-à-dire sans traitements pour le séchage (ce qui est permis dans des riz BIO-certifiés).



Le Riz est décortiqué au fur et à mesure de la demande de conditionnement. Il est choisi par de nombreux restaurants réputés à Valencia, spécialistes de Paella. Il est aussi très bon pour d'autres plats de riz, comme par exemple pour la préparation de desserts ou d'un risotto.

Nous vous le proposons en **sachet de 1 kg, 2kg ou en sac de 12kg** (avec 6 sachets de 2kg).

CHARCUTERIE ESPAGNOLE

Nous sommes contents de pouvoir vous proposer aussi du jambon et du lomo embuchado d'une charcuterie artisanale locale qui fait le séchage de viande ici en montagne, à Segorbe, un peu plus haut du village juste à côté de la source Esperanza. Justement pour sa localisation géographique, entre la Sierra Calderona et Sierra Espadán, ils profitent des conditions optimales climatologiques pour le séchage du jambon (entre 12 et 28 mois). Cette entreprise familiale utilise de l'énergie renouvelable et suit le concept du km zéro pour la viande. L'élevage des cochons est certifié « Bien-être animal ». David et sa famille produisent leurs produits de manière artisanale et traditionnelle.

Le « **lomo embuchado** » (« **longe farcie** ») est élaborée à base de viande de longe de porc marinée, elle est mise en boyau et affinée plusieurs mois. Elle ne comporte quasiment pas de gras et se consomme crue, découpée en tranches très fines.



Nous vous proposons le jambon en formats et temps de séchage suivants:

- Jamón Serrano Bodega:** séchage de 18 mois
- morceau de 700gr approximatif, livré sous vide
 - jambon entier autour de 7 kg, avec os

- Jamón Gran Reserva:** séchage de 2 ans
- Un demi jambon, 3,5kg approximatif, coupé en grand morceau, livré sous vide, sans os

Lomo embuchado:

- morceau de 500gr approximatif, livré sous vide



MIELS LOCAUX DE LA SIERRA DE ESPADÁN

Nos délicieux miels sont produits par de petits apiculteurs. Nous collaborons avec Pilar d'Alquerías de Montanejos, Rosalía et Juanjo de Villanueva de Viver, et Marta et Alejandro de Bejís.



Ils produisent tous du miel cru, non chauffé et 100 % naturel, en maintenant intactes toutes les enzymes et vitamines, ce qui est difficile à trouver aujourd'hui car, pour l'embouteillage, il est souvent nécessaire de rendre le miel plus liquide. Leurs miels sont purs, sans mélange avec d'autres miels, sans être brassés, et sans nourrir artificiellement les abeilles avec des sucres, avec un très haut pourcentage de la variété indiquée.

Nous proposons différentes variétés selon la saison et avons le plaisir de vous annoncer que nous avons à nouveau du miel de thym. En raison des conditions climatiques des trois dernières années, le thym de nos champs n'avait pas fleuri au bon moment, ou avait fleuri brièvement ou presque pas. Mais cette année a été excellente. Notre gamme actuelle comprend :

- Miel de fleur d'oranger : le miel le plus caractéristique de Valencia, au goût doux et très fin.
- Miel de romarin : le premier miel de l'année. Doux et aromatique. Un excellent digestif, très utile contre les maux hivernaux.
- Miel de lavande : aromatique et fruité, c'est la dernière arrivée dans notre gamme de miels de la Sierra de Espadán, et elle renforce le système immunitaire.
- Miel de thym : un miel très savoureux et floral, en plus d'être un antiseptique naturel, dépuratif et digestif.
- Miel de montagne : un miel sombre, principalement de bruyère.
- Miel de chêne vert : un miel sombre au goût intense.
- Miel Saboritsa "édition spéciale" : miel principalement de sarriette. Son nom vient de la dénomination de cette plante en valencien (saboritsa ou saboritja) et rappelle notre premier champ qui a donné son nom au projet. Il présente également des touches de thym et de lavande, lui conférant fraîcheur et douceur.

CONFITURES ARTISANALES BIO

La productrice Sacri transmet sa joie de vivre dans ces verrines qui donnent leurs fruits à deux pas de chez nous, près du village d'Altura. Elle produit de façon artisanale, sans conservateurs ni colorants, en utilisant des fruits bio locaux de très haute qualité. Elle est très engagée avec le territoire et la qualité. Nous vous proposons ses confitures de **clémentine**, d'**orange** avec une touche de gingembre et de **citron** avec une touche de gingembre qui sont toutes les trois le résultat extraordinaire d'une belle collaboration entre nos producteurs d'agrumes et Sacri.



LÉGUMES SECS

Actualisation: nous avons élargi. Voir dans le document de [nouveaux produits](#) (point 6)

TURRÓN

De délicieuses douceurs espagnoles à savourer ou à faire découvrir : Nous collaborons avec une famille d'artisans confiseurs qui prépare de façon traditionnelle leurs tourons et massepains depuis 1915. Ils produisent leurs tourons divers avec des produits locaux: les tourons que nous vous proposons sont fait principalement à base d'amandes, de blanc d'œuf et de miel de romarin:



- Le **turrón de Jijona** a une texture crémeuse et tendre avec une base d'amandes à 70%.
- Le **turrón d'Alicante** est croquant, pour le reste il ressemble un peu au nougat français.

APÉRITIFS

Bière artisanale BIO: Notre amie Gabrielle, qui est venue s'installer dans nos montagnes, a créé une brasserie coopérative "La Somniada" (<https://lasomniada.com>). Elle s'est lancée à brasser entre autres des bières à base de nos produits:

- **une bière blonde** claire et très légère, peu fruitée, et ainsi parfaite pour un petit apéro léger. Elle est produite avec nos nèfles de Saborita

- **une bière noire** à base de nos caroubes de Saborita. Cette bière a un peu plus de corps que celle qu'elle élabore avec les nèfles. Elle fait penser un peu à la Guinness mais plus douce, avec un petit arôme à café-régilisse-chocolat, parfaite pour un petit apéro. Elle est juste exquisite. Dites-nous ce que vous en pensez.

- **une bière blanche élaborée avec le fruit frais de la bergamote.** La combinaison des saveurs de citron vert et de pamplemousse lui donne une douce et délicate amertume avec le léger côté céréales de l'orge, du blé et de l'avoine. A déguster très frais !



Vermouth bio de 3 types:

- Aussi avec la collaboration de "La Somniada", nous vous proposons un **Vermouth rouge BIO** que nous adorons pour l'apéro. Il est produit à base d'oranges amères (mais le goût amer ne s'aperçoit à peine), avec des herbes aromatiques, des fleurs et des espèces. Si c'est à votre goût, dégustez-le avec un glaçon et une tranche d'orange ;-)

- Et ils ont produit également un **vermouth blanc BIO**, aux doux arômes de fleurs, d'agrumes, de cannelle et autres épices aromatiques. C'est l'apéritif méditerranéen parfait à savourer très frais.

- Et finalement il nous proposent aussi un **vermouth bio d'orange**: ils ont développé une nouvelle recette artisanale, un vermouth élaboré à base vin de qualité, d'arômes naturels d'herbes méditerranéennes, d'oranges macérées et de sucre. Une distillation artisanale dans des alambics traditionnels de cuivre. Une façon de savourer notre terre valencienne à l'heure de l'apéro.



ÉPONGES VÉGÉTALES

Depuis l'automne dernier nous collaborons avec un jeune producteur de Luffa de notre coin: Marcos Gijón Aguilar. Il les produit et les transforme: Pour que le luffa devienne une éponge, il laisse mûrir le fruit, il le pèle, il enlève les graines et il le laisse sécher quelques mois pour que les fibres du fruit restent avec une texture ferme et légèrement exfoliante. Ce matériau fibreux, une fois nettoyé et assouplit, est utilisé pour en coudre des éponges biodégradables et sans plastique, pour l'hygiène personnelle comme pour le nettoyage de la maison. Sa grande durabilité et résistance à l'usage sont remarquables, ainsi que la douceur pour le soin de la peau et la vaisselle.



Éponge pour la douche



Gant de bain avec
pochette pour le savon
solide



Éponge pour cuisine

NOS PACKS

Nous vous proposons certains de nos produits aussi en forme de packs, pour pouvoir en faire un cadeau, à vos amis, à vos collègues ou à la famille:

- **Pack 3 bouteilles** d'huile d'olive: Intenso, Temprano et SuperVerde
- **Pack 3 fruits secs**: 180 gr d'amandes grillées, 180 gr de noisettes grillées et 180 gr d'amandes nature ou 160 gr de cerneaux de noix (selon la saison)
- **Pack 3 miels**: 500 gr de miel de fleurs d'oranger, 500 gr de miel de romarin et une troisième sorte selon la saison.



Pack 3 bouteilles d'huile d'olives



Pack 3 fruits secs



Pack 3 miels

● **Coffret "Pack dégustation"**: avec des petits formats de certains de nos produits, idéal pour faire un délicieux cadeau, pour découvrir des produits Saborita que vous ne connaissez pas encore ou si jamais vous souhaitez nous faire découvrir à vos proches. Il se compose de 2 petits bocaux de miel de deux saveurs différents (actuellement fleurs d'orangers et romarin), d'une confiture d'agrumes locales (actuellement d'orange ou de citron, dans les deux cas avec une touche de gingembre), d'amandes et de noisettes grillées, d'un petit sac de riz et d'une mini-bouteille d'huile d'olive:



Notre réseau paysan de producteurs Bio de la vallée devient de plus en plus solide!

L'ALIMENTATION EST ESSENTIELLE ET VOTRE CONSOMM'ACTION EST PUISSANTE!

MERCI DE VOTRE SOUTIEN ET VOTRE CONFIANCE

