


A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the leaves and the smooth surface of the olives. The background is dark and out of focus.

OLYV OIL CLUB





# VOUS ÊTES À LA RECHERCHE DE TRANSPARENCE DANS VOS CHOIX ALIMENTAIRES ET VOUS DÉSIREZ UN RETOUR AUX SAVEURS AUTHENTIQUES ?

En devenant membre de OLYV OIL CLUB, vous devenez le détenteur symbolique d'un olivier et vous bénéficiez de votre part d'huile d'olive de la récolte de l'oliveraie.

Notre engagement envers la transparence vous assure une connaissance approfondie du processus de fabrication de notre huile, de l'origine des olives à la méthode de pressage.

Nous privilégions une méthode de production qui combine habilement tradition et innovation, garantissant ainsi le retour à l'essence même du goût.





# REJOIGNEZ OLYV OIL CLUB POUR UNE EXPÉRIENCE EXCLUSIVE ET IMMERSIVE

## VOS AVANTAGES

Récolte de votre arbre (votre part de la production de l'olivieraie)

Livraison garantie chaque année

Certificat de détention symbolique de votre olivier avec photographie de celui-ci

Droit de visite à l'olivieraie et de participation à la récolte

Newsletter semestrielle sur la vie de l'olivieraie

Choix de la récolte en sélection «Fruité Vert» ou «Fruité Mûr»

Choix de la bouteille entre CENTURY DOP 500 ML ou ICE DOP 500 ML

Bouteille personnalisée à votre nom

Livraison de la production dès la récolte terminée (décembre)





## SELECTION FRUITÉ VERT D'OLYV

Plongez dans l'essence même du goût intense avec la sélection **Fruité Vert**. Cette récolte précoce de l'olive encore verte garantit que chaque goutte d'huile capture la pureté et la fraîcheur du fruit, offrant une saveur distinctement herbacée et une note de piquant en bouche caractéristique, nommée l'ardence.

Raffinée et intense, cette sélection est l'ultime touche pour sublimer vos plats. Elle permettra d'ajouter une note d'élégance à vos plats cuisinés à basse température ou de rehausser les saveurs juste avant de servir, cette huile d'olive apporte une dimension supplémentaire à vos créations culinaires.

La sélection Fruité Vert s'associe aussi parfaitement à la mousse au chocolat. Quelques gouttes suffiront à contrebalancer la force du chocolat et à sublimer votre dessert.



VARIÉTÉS	Morruda (100 %) naturelle sans traitement
LOCALISATION	Vallée El Burga, E – 43519 El Perello, altitude 220 mètres
PRESSURAGE	Extraction à froid 20 °C, entre 12 et 24 heures après récolte et filtrée
RÉCOLTE	A la main dans des caisses aérées de 20 kg, octobre 2023
PRODUCTION	Environ 120 bouteilles de 500 ml en fonction des conditions climatiques
MILLÉSIME	2023 / 2024
ANALYSES CHIMIQUES	Taux d'acidité: 0,12 % Maximum autorisé pour la catégorie Vierge Extra: 0,8 % Indice de peroxyde: 3,8 meq de O2/kg Maximum autorisé pour la catégorie Vierge Extra: 20 meq de O2/kg
ARÔMES	Herbe coupée, tige de tomate, pomme verte, fenouil, amande
CONSERVATION	18 mois à l'abri de la lumière et à une température entre 14°C et 18°C
COULEUR	Vert intense





# SELECTION FRUITÉ MÛR D'OLYV

Issue d'une récolte tardive, la sélection **Fruité Mûr** provient d'olives cueillies à un stade avancé de maturité, ce qui lui confère une complexité aromatique intense et une longueur en bouche remarquable. Sa douceur caractéristique, combinée à une amertume légère et une intensité modérée, en font un choix polyvalent, idéal pour toutes vos préparations culinaires, salées ou sucrées.

Profitez de ses délicates notes végétales, suivies d'une subtile douceur évoquant la noix, l'amande, le fenouil et l'artichaut. Utilisez-la crue ou cuite, elle sublimerait vos plats : des pâtes fraîches aux viandes grillées, en passant par les poissons marinés et les vinaigrettes maison. Dans vos desserts, elle peut remplacer avantageusement le beurre, ajoutant une touche de finesse et de saveur.



Laissez-vous séduire par cette huile polyvalente qui s'harmonise avec une grande variété de plats !

VARIÉTÉS	Morruda (90 %) Salivenca (10 %) naturelle sans traitement
LOCALISATION	Vallée El Burga, E – 43519 El Perello, altitude 220 mètres
PRESSURAGE	Extraction à froid 20 °C, entre 12 et 24 heures après récolte et filtrée
RÉCOLTE	A la main dans des caisses aérées de 20 kg, novembre 2023
PRODUCTION	Environ 300 bouteilles de 500 ml en fonction des conditions climatiques
MILLÉSIME	2023 / 2024
ANALYSES CHIMIQUES	Taux d'acidité: 0,11 % Maximum autorisé pour la catégorie Vierge Extra: 0,8 % Indice de peroxyde: 5,9 meq de O2/kg Maximum autorisé pour la catégorie Vierge Extra: 20 meq de O2/kg
ARÔMES	Noix, tomate, fenouil, amande, artichaut
CONSERVATION	18 mois à l'abri de la lumière et à une température entre 14°C et 20 °C
COULEUR	Vert clair aux reflets jaunes



# CHOIX DE LA BOUTEILLE ET PERSONNALISATION



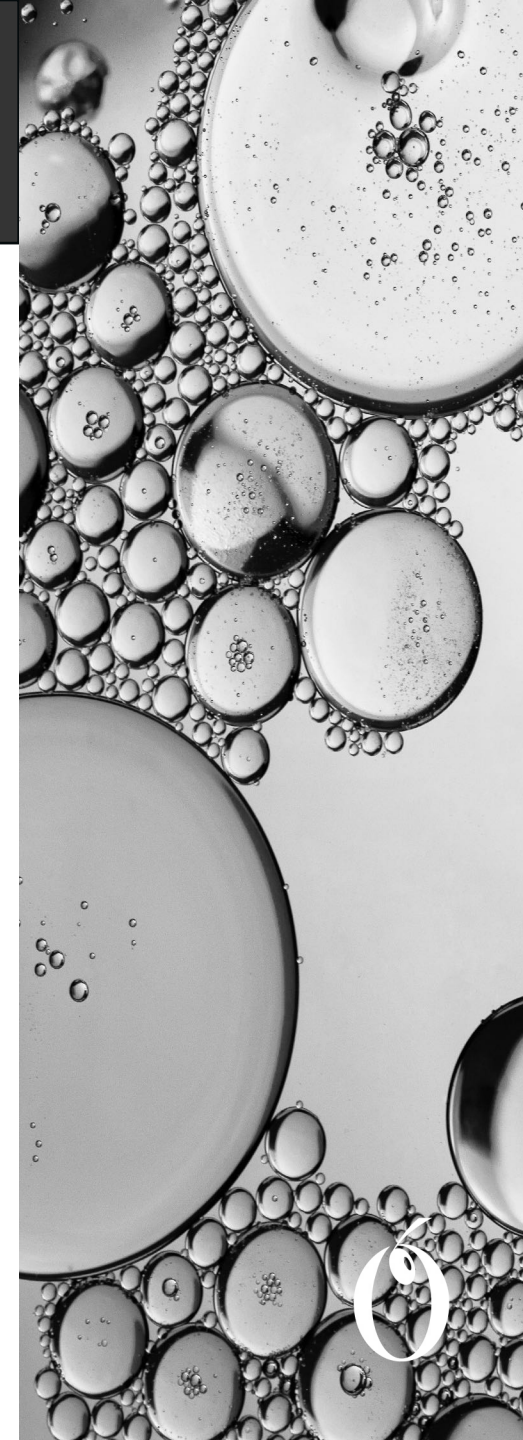
CENTURY DOP  
500 ML



NOM À CHOIX  
SUR ÉTIQUETTE



ICE DOP  
500 ML  
(disponible à partir du 01.12.2024)



# OPTIONS D'ADHÉSION OLYV OIL CLUB

OLIVIER DE **PETITE** TAILLE  
ENVIRON 20 KG D'OLIVES

**6** BOUTEILLES DE 500 ML  
CHF 169.- / AN

OLIVIER DE TAILLE **MOYENNE**  
ENVIRON 30 KG D'OLIVES

**9** BOUTEILLES DE 500 ML  
CHF 239.- / AN

OLIVIER DE **GRANDE** TAILLE  
ENVIRON 40 KG D'OLIVES

**12** BOUTEILLES DE 500 ML  
CHF 299.- / AN

FRAIS DE PORT POUR **6** BOUTEILLES      CHF 11.50  
FRAIS DE PORT POUR **9-12** BOUTEILLES      CHF 20.50



THE OLYV  
OIL CLUB



Join for the taste,  
stay for the benefits



# OLYV OIL CLUB – LA MARCHÉ À SUIVRE



Je choisis  
la taille  
de mon olivier



J'adopte la sélection  
Fruité Vert  
ou Fruité Mûr



J'opte pour une  
des deux  
bouteilles à choix



Je choisis  
le nom sur la  
bouteille



Je confirme  
mes choix sur  
club@olyv.com



Je reçois  
une modélisation  
de mes sélections



Je valide  
définitivement  
mes choix



Je signe  
mon adhésion  
au OLYV OIL CLUB



Je suis l'évolution  
de l'oliveraie grâce  
aux Newsletters



La récolte a lieu  
en octobre et  
novembre



La livraison de  
la récolte est prévue  
début décembre



Je bénéficie  
de la récolte de  
mon olivier





# QUESTIONS FRÉQUENTES

## PUIS-JE GOÛTER L'HUILE AVANT DE CHOISIR ENTRE LA SÉLECTION FRUITÉ VERT ET FRUITÉ MÛR ?

Nous n'offrons pas d'échantillons de dégustation en bouteilles, cependant, vous avez la possibilité de commander des bouteilles individuelles de Sélection Fruité Vert ou de Sélection Fruité Mûr afin de faire un choix avant d'adhérer au OLYV OIL CLUB.

## EST-CE QUE JE RECOIS VRAIMENT L'HUILE ISSUE DE LA RÉCOLTE DE MON OLIVIER ?

Oui, mais ce n'est pas la seule considération. Une quantité minimale de 300 kg est nécessaire pour effectuer une presse dans le moulin.

L'huile obtenue est le résultat du mélange des récoltes de 10 à 15 arbres. Si la récolte de votre arbre est moins importante une année donnée, nous pouvons garantir votre production annuelle en combinant les récoltes de plusieurs arbres. De cette manière, le risque de conditions météorologiques défavorables est réduit.

## QUELLE EST LA MEILLEURE FAÇON DE CONSERVER MON HUILE ?

L'huile d'olive est sensible à la lumière, à la chaleur et à l'oxygène. Il est important de la stocker à l'abri de la lumière, de préférence dans un endroit obscur. La température idéale de conservation de l'huile d'olive se situe entre 14 et 18 °C. Par conséquent, veuillez éviter de l'exposer à toute source de chaleur. De plus, pour prévenir l'oxydation, il est essentiel de refermer immédiatement la bouteille après usage.

## JE DÉSIRE CHANGER DE TYPE DE BOUTEILLE, EST-CE POSSIBLE ?

Oui, vous pouvez changer votre choix pour autant que celui-ci soit annoncé avant fin août de l'année en cours.

## JE DÉSIRE PASSER DE LA SÉLECTION FRUITÉ VERT À LA SÉLECTION FRUITÉ MUR OU VICE VERSA, EST-CE POSSIBLE ?

En effet, cela est possible. Cependant, étant donné que les étiquettes de vos bouteilles sont personnalisées et spécifient la sélection Fruité Vert ou Fruité Mûr, nous devons en commander de nouvelles. À cet effet, un supplément de CHF 50.- sera facturé.

## QUAND LA VISITE DE L'OLIVERAIE EST-ELLE POSSIBLE ?

La visite de l'oliveraie est seulement possible en notre présence. Nous vous prions donc de bien vouloir nous contacter à l'adresse [club@olyv.com](mailto:club@olyv.com) afin de coordonner les dates de visite.

## LA QUALITÉ DE L'HUILE EST-ELLE VÉRIFIÉE APRÈS CHAQUE RÉCOLTE ?

Naturellement. Chaque récolte est soumise à un test chimique par un laboratoire de grande renommée de Barcelone et à un test sensoriel par des experts du Ministère de l'Agriculture de la Catalogne.



# QUESTIONS FRÉQUENTES

## QUELLE EST LA DURÉE DE VALIDITÉ DE MON ADHÉSION ?

L'adhésion a une durée de validité d'une année civile, renouvelée tacitement d'une année à l'autre.

## COMMENT PUIS-JE ANNULER MON ADHÉSION AU OLYV OIL CLUB ?

L'adhésion est valable pour l'année civile en cours et peut être annulée pour l'année suivante par simple courriel à [club@olyv.com](mailto:club@olyv.com) avant le 31 décembre.

## QUAND EST-CE QUE JE REÇOIS LA FACTURE DE L'HUILE DE MON OLIVIER ?

La facture sera envoyée en même temps que la livraison de votre huile d'olive soit début décembre.

## EST-IL POSSIBLE DE PARTAGER LA RÉCOLTE DE L'ARBRE ENTRE UNE SÉLECTION FRUITÉ VERT ET UNE SÉLECTION FRUITÉ MÛR ?

Non, il n'est pas possible de partager un arbre entre les sélections Fruité Vert et Fruité Mûr. Cependant, vous avez la possibilité de commander des bouteilles individuelles pour les sélections souhaitées ou de posséder deux arbres distincts, l'un sélectionné en Fruité Vert et l'autre en Fruité Mûr.



# VENTE À L'UNITÉ (SANS PERSONNALISATION)

## NOS HUILES D'OLYV



SELECTION  
FRUITÉ MÛR  
500 ML  
CHF 24.90



SELECTION  
FRUITÉ VERT  
500 ML  
CHF 24.90

FRAIS DE PORT POUR 1 BOUTEILLE  
FRAIS DE PORT POUR 2-5 BOUTEILLES  
FRAIS DE PORT POUR 6 BOUTEILLES ET PLUS

CHF 8.50  
CHF 11.50  
OFFERT



# OLYV OIL CLUB



CONTACTEZ-NOUS  
NOUS  
SOMMES À  
VOTRE DISPOSITION

---

POUR TOUTE QUESTION OU DEMANDE D'ADHÉSION: [club@olyv.com](mailto:club@olyv.com)

OLYV Sarl  
Chemin des Crêtes 39  
CH – 1997 Haute Nendaz  
[www.olyv.com](http://www.olyv.com)

Tél: + 41 79 255 68 47



# OLYV OIL CLUB

AMBIANCE ET IMPRESSIONS



# OLYV OIL CLUB

AMBIANCE ET IMPRESSIONS

