

Contrat Huile d'olive

Date limite de remise du contrat : **02/04/2024**

Rappel : un contrat vous engage et doit être respecté.

<p>Le consommateur a pris connaissance de la charte AMAP et s'engage :</p> <ul style="list-style-type: none">- à respecter les principes de la charte AMAP- à régler d'avance l'achat de ses produits.- à prendre en compte les aléas de production- à récupérer ses produits sur le lieu de la distribution.- à participer à la réunion bilan avec les producteurs. <p>Chaque adhérent engage sa responsabilité civile en cas d'incident.</p> <p>Date et signature de l'adhérent Le / / 2024</p>	<p>Les producteurs Pablo et Axel Santos - a pris connaissance de la charte AMAP® et s'engage :</p> <ul style="list-style-type: none">- à respecter les ENGAGEMENTS de la charte AMAP- à livrer l'AMAP et à être présent les lundis, maison Oihartzuna, de 18h30 à 19h30- A répondre aux questions des consommateurs et à participer à la réunion bilan avant le renouvellement de contrat. Le producteur engage sa responsabilité civile en cas d'incident. <p>Signature du producteur :</p>
--	--

Kidearen IZENA / NOM de l'adhérent : **HELBIDEA / Adresse :**
Tel Domicile : **Mugikor / portable :** **Courriel :**

Dates de la livraison : **lundis 8 Avril 2024**

Responsable contrat : Charles Lafond

INDIQUEZ LES QUANTITÉS DES PRODUITS :

Mozkinak/Produits	Prezioa/Tarif (TTC)	Zonbat/Quantité	Orotara/Total
Huile d'olive (1L)	19 €		
Huile d'olive (5L)	90 €		
TOTAL			

FERMOSCOPIE/Mot des producteurs :

Producteurs d'huile d'olive artisanale, nous tenons à vous contacter afin de proposer notre produit à votre AMAP. Nous sommes deux frères originaires de Biscarrosse et travaillons dans notre exploitation familiale « Mas de Guardiola » située dans la province de Tarragone en Catalogne espagnole.

Nous avons récolté les olives de notre Mas, issues de trois variétés anciennes de Catalogne, en octobre 2023 et proposons une huile d'olive « vierge extra » caractérisée par une fruitée verte. Nous travaillons avec un moulin traditionnel datant de 1948 qui presse nos olives à la meule de pierre afin de respecter la tradition de la fabrication de l'huile d'olive. Notre huile qui n'est pas filtrée est issue d'une première pression à froid qui permet de garder toutes les arômes et les propriétés organoleptiques des olives. Nous n'utilisons aucun traitement phytosanitaire dans notre exploitation pour le plus grand respect de l'environnement.

Nous avons choisi un conditionnement en aluminium et proposons aux amapiens le bidon de 1 litre au prix de 19€. Nous disposons également d'un format en 5 litres pour les personnes intéressées. Nous avons déjà travaillé avec des AMAP et connaissons son fonctionnement.

Pour avoir un reçu, téléchargez le contrat 2 fois ou imprimez une copie.