

CASA  
CO  
LUN  
GO

—  
*respeto*  
*tiempo*  
*memoria*  
—

AMANDES ET HUILE D'OLIVE BIO



## Une philosophie de vie

Né à Peraltilla (Huesca) pour l'un, et originaire de la région toulousaine pour l'autre, nous avons tous deux passé une partie de notre vie en milieu urbain, et pourtant, la campagne nous attirait jour après jour.

Ce furent la crise sociale et économique espagnole et une prise de conscience au niveau personnel et professionnel qui ont fait mûrir en nous cette envie grandissante et remplie de sens de nous installer en milieu rural pour finalement (re)venir vivre dans le village natal de Raúl, **aux portes de la Sierra de Guara.**



## Un projet agroécologique

Pour nous, s'installer à Peraltilla rimait tout naturellement avec la reprise des terres familiales d'amandiers et d'oliviers, en vue de diversifier nos activités.

Depuis 2014, nous travaillons pour remettre sur pied, peu à peu, avec l'aide des parents de Raúl (Juan José et María Rosa), la petite production cultivée sur 4,6 ha de terres laissées malgré nous à l'abandon.

Une chose était sûre, nous voulions cultiver en bio ! Après 3 ans de conversion, nous avons obtenu la **certification bio**.



## Vente directe sur commandes groupées

En contact avec des producteur-rice-s et consommateur-rice-s de Haute-Garonne, nous cherchons à valoriser notre **production locale et à taille humaine** en commercialisant nos produits bio en vente directe ou en circuits courts dans les territoires limitrophes à la frontière franco-espagnole.

Nous sommes à seulement 2h de la frontière, et 4h de Toulouse.



## Amandes largueta

Nos amandes en coques sont pour la plupart de variété traditionnelle "largueta", dont les fleurs apparaissent précocément pendant l'hiver et sont sensibles aux gelées.

Elles ont donc besoin de nos amies les abeilles pour être fécondée et d'être entourée d'autres variétés d'amandiers, comme celles que nous avons sur nos terres: común, farangüés et esperanza.

Leur saveur est très appréciée en pâtisserie et en apéritif.



## Huile d'olive vierge extra

Nos olives, de variété traditionnelle arbequina, adaptée à notre territoire, produisent une huile de qualité après extraction à froid dans un moulin certifié bio de la région.

Afin d'augmenter progressivement notre petite production, nous plantons peu à peu de nouveaux arbres qui donneront leurs premiers fruits dans quelques années.

Elle se déguste crue en salade grâce à son arôme fruité, ou dans la cuisson de vos plats.

CASA  
CO  
LUN  
GO

---

Caroline Baron & Raúl Altemir

+34 693 40 40 18

info@casacolungo.com

Calle Mayor, 7

22.311 Peraltilla (Huesca)

---

**FAIT MAISON**

AUX PORTES DE LA SIERRA DE GUARA