



Olivos Centenarios
1726
*Sabores
tradicionales*

A white line-art illustration of an olive branch with several olives hanging from it, positioned below the brand name.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El sabor del Mediterráneo


PRODUCTO 100% ESPAÑOL

OLIVE OIL



El color y la densidad de este aceite lo hacen excepcional y muy singular, digno de los paladares más exigentes.

Aceite de Oliva



El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Se obtiene a partir de la aceituna madura, fruto del olivo.

Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite. **Se necesitan entre 10 y 15 kilos de aceitunas para conseguir 1 litro de aceite.**

El 90% de la producción mundial de olivas se emplea en producir aceite.

El cultivo del olivo fue introducido en las costas del Mediterráneo por los Fenicios y, a partir del siglo XI a.C., se introduce en la península ibérica, hoy España.

Pronto esta tierra se convertiría en una de las principales zonas de producción de aceite de oliva del mundo.

En la actualidad España produce el 60% del total de la producción europea, el 45% de la producción mundial.

La superficie dedicada a este cultivo es de 2.584.564 ha.

España es el primer exportador mundial de aceite de oliva y ocupa el cuarto lugar entre los productos agroalimentarios exportados desde España.

Toda una industria que durante muchas generaciones ha aportado a nuestros mercados **el mejor aceite del mundo.**



ESPAÑA
1º PRODUCTOR Y
EXPORTADOR
DE LA UE

SUPERFICIE CULTIVADA | 2.584.564 ha

PRODUCCIÓN EUROPEA | España produce el 60% del aceite de oliva de la UE

PRODUCCIÓN MUNDIAL | España produce el 45% de la producción mundial de aceite de oliva


PRODUCTO 100% ESPAÑOL

PRO
DUC
CIÓN



*La mejor calidad
de aceite que se
puede conseguir*

AOVE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Producción Limitada



AOVE son las siglas de Aceite de Oliva Virgen Extra, y es el zumo de aceitunas de mayor calidad que se produce en nuestra almazara.

El proceso de elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra se realiza a través de la extracción en frío, directamente del fruto de la aceituna, mediante procedimientos físicos y mecánicos en los que en ningún momento actúa la química.

Es un zumo de fruto completamente **natural**, **sin aditivos ni conservantes**.

Procede de olivos centenarios y milenarios.

El proceso de elaboración de este aceite es un procedimiento mecánico por lo que en ningún momento se utilizan solventes ni otros químicos.



*El Aceite de Oliva
Virgen Extra
constituye un aliado
indispensable en la
dieta mediterránea.*

GASTRONOMÍA





PARA ADEREZAR
En frío o crudo para aderezar ensaladas, pasta, etc.



PARA FREIR
A altas temperaturas sigue manteniendo sus propiedades.



PARA HORNEAR
Para cocinar guisos, comidas al horno, etc

COCINA

Sea cual sea la receta a elaborar (ensaladas, guisos, frituras, cremas, postres...), una sola cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra bastará para enriquecer el sabor cada plato.



Valor nutricional del AOVE
Según la Fundación Española de Nutrición
(FEN) por 100 gramos:

Calorías: 899 kcal
Hidratos de carbono: 0 g
Fibras: 0 g
Grasas totales: 99,9 g
Colesterol: 0 g
Hierro: 0,4 mg
Fósforo: 1 mg
Vitamina E: 5,1 mg



BENEFICIOS PARA LA SALUD

El Aceite de Oliva Virgen Extra es un producto rico en ácido oleico y sustancias con propiedades antioxidantes que ejercen sobre nuestro organismo acciones muy beneficiosas para la salud:

1 Reduce el colesterol

Eleva los niveles de colesterol HDL (bueno) y disminuye el colesterol LDL-c (colesterol malo).

Beneficia el control de la hipertensión arterial

Reduce la aparición de trombosis y previene la aparición de diabetes.

2 Fortalece el sistema inmunológico,

encargado de luchar contra los virus, bacterias y otros microorganismos causantes de enfermedades.

Como el aceite de oliva es rico en antioxidantes evita la oxidación de las células y tejidos de nuestro organismo.

3 Antiinflamatorio

Gracias al oleocantal, poderoso antiinflamatorio, reduce los dolores asociados a las articulaciones y los músculos.

Un olivo centenario es un árbol extremadamente frágil, por eso sus olivas deben ser recogidas a mano. Este proceso garantiza que durante la recolección ningún químico asociado a los gases del gasoil de la maquinaria se impregne en los olivos y pueda pasar al aceite.

Olivos Centenarios

1726

*Sabores
tradicionales*

**ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA**

DE OLIVOS CENTENARIOS

¿Qué importancia tiene que sean olivos centenarios?

La edad del olivo es importante para saber la calidad de su producto.

El olivo es una especie extraordinariamente longeva y sus características organolépticas se incrementan con la edad.

Nuestro aceite de oliva virgen extra es considerado de la más alta calidad.

Olivos Centenarios

1726

Sabores
tradicionales



ARBEQUINA - PICUAL - HOJIBLANCA- CORNICABRA

PRODUCTO DE ESPAÑA  100% OLIVAS ESPAÑOLAS

• SABOR TRADICIONAL •



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



500 ml BOTELLA DE CRISTAL

CAJA 12 unidades

PALLET 54 cajas



1000 ml LATA

CAJA 8 unidades

PALLET 45 cajas



3000 ml LATA con asa*

CAJA 4 unidades

PALLET 30 cajas

5000 ml LATA con asa*

CAJA 4 unidades

PALLET 20 cajas

*Las latas de 3000ml y 5000ml vienen con asa para su mejor manipulación y una válvula adicional para mejorar la precisión del vertido y evitar sapidaduras.

Nos adaptamos a su mercado

Cada país es diferente.

Cada consumidor tiene necesidades diferentes.

O quizás solo quiera ofrecer un producto especial para una fecha especial.

Si necesita un packaging especial podemos trabajar juntos para diseñar o adaptar el packaging de nuestros productos a su mercado.

Contáctenos para informarse más.

Olivos Centenarios
1726
Sabores tradicionales





Contacto

Carlos Pacheco

E-mail: sales@olivaresdelsur.com

Claudio Capriati

E-mail: clients@olivaresdelsur.com

www.olivaresdelsur.com



Productos naturales
1726
*Sabores
tradicionales*

www.olivaresdelsur.com