

Olivizate

LÍDER EN AUTÉNTICO AOVE FRESCO DEL AÑO



LAS ACEITUNAS DEL CORAZÓN

CONOCIMIENTO, INNOVACIÓN, EXPERIENCIA...

Y MUCHA PASIÓN



Alto contenido en grasas monoinsaturadas

WWW.OLIVIZATE.COM

La Fundación Española del Corazón recomienda una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida sano. Las personas con sobrepeso deberán limitar su consumo.

OLIVIZATE - QUIÉNES SOMOS

Producimos las variedades de aceituna Picual y Arbequina, en nuestra finca de casi 160 hectáreas ubicada en Baena y Cañete de las Torres, a mitad de camino entre Córdoba y Jaén.

VISIÓN

Ofrecer un aceite de oliva Virgen Extra de la mejor calidad para disfrute y mejora de la salud de las personas.

MISIÓN

Desarrollar una marca de aceite de pago con una reputación excelente, por sus aceites de oliva vírgenes extra producidos a partir de aceitunas cosechadas en su propia finca apoyándose en la incorporación de nuevas tecnologías.



COMPROMISOS

Ofrecer sólo productos de calidad:

- Requiere cuidar el olivar para cosechar frutos idóneos de los que exprimir su zumo.
- Trazabilidad del producto: desde la aceituna hasta la botella final.

Calidad y concienciación medioambiental en todos los procesos:

- Experiencia y conocimientos del equipo humano.
- Excelencia, selección y control exhaustivo de la aceituna utilizada.
- Combinación de tecnología de última generación con el cuidado y esmero artesanal en los procesos.

LO QUE NOS DISTINGUE

SEGURIDAD ALIMENTARIA GARANTIZADA CON TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

- Desde nuestro olivar hasta tu casa.
- Verificable con el código QR que incorporamos en la etiqueta.

PRODUCCIÓN DE MÁXIMA CALIDAD

Sólo usamos aceituna de cosecha propia en Producción Integrada con lo que:

- obtenemos productos de alta calidad,
- utilizamos al máximo los recursos y mecanismos de reproducción naturales,
- garantizamos una agricultura sostenible introduciendo métodos de control y otras técnicas que compatibilizan las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola
- y podemos demostrarlo porque hemos sido los primeros en el mundo en conseguir las certificaciones ISO 9001 e ISO 14001 para todos los procesos: producción de la aceituna, gestión de la almazara y envasado.

RECOLECCIÓN SELECTA

Sólo escogemos frutos sanos de aceituna de vuelo (directamente desde el árbol y nunca del suelo)

MOLTURACIÓN RÁPIDA

Molturamos antes de 4 horas en frío con la última tecnología y un cuidado artesanal.

ENVASADO MUY EXIGENTE

Envasamos en nuestra propia finca y sólo si se conforman los requisitos de calidad de la marca:

- Tras la aprobación de oleólogos de prestigio.
- Sólo embotellamos bajo pedido; nunca lo almacenamos embotellado.
- En la etiqueta indicamos la fecha de recolección, el lote, el número de botella y el alcance de la serie como elemento diferenciador de calidad y garantía de frescura.
- Escogemos nuestros envases pensando en el usuario:
 - En formatos ligeros y fáciles de manejar para el usuario, según su necesidad.
 - En color oscuro, evitamos que la luz pueda dañar nuestro producto.
 - Totalmente reciclables.
- Cumplimos con las normativas técnico-sanitarias europeas (CE N°852/2004) y españolas (RD 202/00) relativas a la higiene de los productos alimentarios.



NUESTROS ACEITES



ARBEQUINA

Para todos los paladares.

Recomendado para consumidores noveles que desean introducirse en el mundo del aceite y empezar a apreciar sus aromas y colores

Color: Verde con tonalidades doradas.

Nariz: Aromas suaves y dulces con ligero sabor a manzana, almendra fresca y otras frutas.

Paladar: Aceite rico, fluido, delicado en su amargor común, frutado medio y ligeros tonos picantes.



PICUAL

Sabor con personalidad.

Muy apreciado por los usuarios clásicos con mayor tradición y experiencia en el consumo de aceite.

Color: Coloración predominantemente verdosa.

Nariz: Aromas de aceituna, tomate, hierba y madera fresca.

Paladar: Sabor intenso pero equilibrado en las notas amargas y picantes. Realza el sabor de los platos. Gran versatilidad y oportunidades en la cocina.



EN RAMA

El sabor completo.

Aceite sin filtrar, puede presentar posos vegetales en el fondo de la botella, signo inequívoco de su calidad.

Color: Verde con tonalidades doradas.

Nariz: Se percibe naturaleza al acercarlo a la nariz. Aroma a aceituna, frutado extraordinario, notas de hierba fresca.

Paladar: Gran sabor a aceituna, de un frutado medio con notas amargas agradables y un picante suave.

EQUILIBRIUM

Armonía de aromas.

Diseñado para paladares sofisticados y expertos que aprecian el amargo y el picante en su justa medida.

Color: Tonos verdes y dorados, sin la transparencia por ser sin filtrar.

Nariz: Múltiples notas de hierba fresca, tomate, hoja de higuera, romero y madera.

Paladar: Coupaje balanceado de AOVES. Gran sabor a aceituna, dejando un picante ligero y tardío.



ENVERADO

Festival de matices.

Para personas con una sensibilidad especial. Coupaje de primer día de cosecha. La estrella de nuestros aceites.

Color: Ligeramente verde.

Nariz: Frutado alto con una gran diversidad de aromas vegetales.

Paladar: Relación picante-amargo equilibrada.



SALUD

Rico en antioxidantes naturales. Para personas que cuidan su salud.

Elaborado con aceitunas picuales, ricas en ácido oleico y polifenoles. Las aceitunas se recolectan durante el envero, momento con mayor cantidad de antioxidantes. Elevada estabilidad por sus polifenoles.



DIRECTO DEL OLIVAR

Cuida tu salud y disfruta de un excelente aceite de oliva virgen extra español de esta campaña.



¡Haz tu pedido ahora!

OLIVITATE S.L.

C/ ALBERTO ALCOGER, 11 BIS
28036 MADRID
ESPAÑA

EMAIL: INFO@OLIVIZATE.COM
TELÉFONO: 91 3507269



WWW.OLIVIZATE.COM