

Aceite de Oliva  
Virgen Extra



**Oleo  
almanzora**

Extra Virgin  
Olive Oil

*Entre el Mar y la Montaña, en los campos de Pulpi, tierras de Andalucía,  
nace este Oro Líquido dorado por el Sol del Mediterráneo.*

*Between the Sea and the Mountains in the fields of Pulpi, land of Andalucía,  
this Golden Liquid is created natured by the Mediterranean Sun.*





## BIENVENIDOS

Oleoalmanzora es una empresa oléicola familiar, de varias generaciones donde se han ido transmitiendo de unos a otros los valores y conocimientos del Aceite de Oliva Virgen Extra.

La principal actividad de la empresa consiste en transformar el fruto de sus selectas fincas de olivos en Aceite de Oliva Virgen Extra Premium, poniendo a disposición del consumidor el auténtico zumo de oliva, de máxima calidad.

## WELCOME

Oleoalmanzora is a family owned olive oil company which for many generations has passed on the knowledge and values of the production of Extra Virgin Olive Oil.

The main activity of the company is to transform the fruit, from select olive tree plantations, into Premium Extra Virgin Olive Oil, providing their customers with a high quality, authentic product.



## SELECCIÓN PREMIUM Oleoalmanzora

“Aceite de Gran Delicadeza y excelentes fragancias vegetales, en olfato nos encontramos con un frutado medio-alto de aromas frutales verdes, que nos recuerda al plátano verde, el césped o la almendra. Su entrada en boca presenta una ligera fluidez con un exquisito dulzor, que se desliza por la totalidad de la lengua como si de una caricia se tratara. El amargo y el picante son muy suaves, produciéndose un perfecto equilibrio de poca persistencia. Sin duda alguna, estamos ante un Virgen Extra aromático y equilibrado que combina a la perfección la variedad arbequina de donde procede y la calidad de los aceites de alta gama.”



## PREMIUM SELECTION Oleoalmanzora

“Exceptionally delicate extra virgin olive oil with wonderful vegetable aromas. Medium-high green fruity aroma, echoes of green banana, grass and almonds. On the palate it is smooth and exquisitely sweet, gliding along the tongue like a soft caress. With just a touch of pleasant, perfectly balanced pungency and bitterness that dissipate quickly.

This is unquestionably an aromatic, balanced extra virgin olive oil that perfectly unites its arbequina variety with the high quality of premium olive oils.”



By: **SUSANA ROMERA ARIAS** Technical Director. School Valencian of Tasting.

## SELECCIÓN PREMIUM PRODUCTOS

**Formato:** Vidrio 100 ml, 250 ml y 500 ml

**Variiedad:** Arbequina

**Calidad:** Virgen Extra

**Recolección:** Octubre

**Método Recolección:** Mecánica

**Almacenamiento:** Inertizado en Acero Inoxidable

**Sugerencias conservación:**

Conservar en lugar fresco, lejos de la luz y el calor

**Primera extracción en frío**



SORGENTE

DÓRICA



## PREMIUM SELECTION PRODUCTS

**Format:** Glass Bottle 100 ml, 250 ml and 500ml

**Variety:** Arbequina

**Quality:** Extra virgin

**Harvest:** October

**Method of Harvest:** Mechanically

**Storage:** In stainless steel silos

**Preservation:** Store in a cool, low light environment

**First cold extraction**



LOGÍSTICA: PALET EUROPEO

LOGISTICS: EUROPEAN PALLET

| PRODUCTOS<br>PRODUCTS | BOTELLAS<br>POR CAJA<br>BOTTLES<br>PER BOX | CAJAS<br>POR PALET<br>BOXES<br>PER PALLET | CAPAS<br>POR PALET<br>LAYERS<br>PER PALLET | CAJAS<br>POR CAPA<br>BOXES<br>PER LAYER | BOTELLAS<br>POR PALET<br>BOTTLES<br>PER PALLET | VOLUMEN<br>TEÓRICO PALET<br>THEORETICAL<br>VOLUME PER PALLET | PESO TOTAL<br>PALET<br>TOTAL WEIGHT<br>PER PALLET |
|-----------------------|--|---|--|---|--|--|---|
| DÓRICA 100 ml         | 32   | 96  | 4  | 24                                      | 3072   | 1,248 m <sup>3</sup>   | 680 Kg  |
| SORGENTE 100 ml       | 12   | 84  | 4  | 21                                      | 1008   | 0,960 m <sup>3</sup>   | 310 Kg  |
| AOVE 250 ml           | 12   | 84  | 4  | 21                                      | 1008   | 0,960 m <sup>3</sup>   | 525 Kg  |
| AOVE 500 ml           | 6  | 128                                       | 4  | 32                                      | 768  | 1,160 m <sup>3</sup>   | 708 Kg  |

## SELECCIÓN PREMIUM PRODUCTOS

**Formato:** Lata 500 ml y 1 L.

**Variiedad:** Arbequina

**Calidad:** Virgen Extra

**Recolección:** Octubre

**Método Recolección:** Mecánica

**Almacenamiento:** Inertizado en Acero Inoxidable

**Sugerencias conservación:** Conservar en lugar fresco, lejos de la luz y el calor

**Primera extracción en frío**



## PREMIUM SELECTION PRODUCTS

**Format:** Metal tin 500 ml and 1 L.

**Variety:** Arbequina

**Quality:** Extra virgin

**Harvest:** October

**Method of Harvest:** Mechanically

**Storage:** In stainless steel silos

**Preservation:** Store in a cool, low light environment

**First cold extraction**



### LOGÍSTICA: PALET EUROPEO

### LOGISTICS: EUROPEAN PALLET

| PRODUCTOS<br>PRODUCTS | LATA<br>POR CAJA<br>BOTTLES<br>PER BOX | CAJAS<br>POR PALET<br>BOXES<br>PER PALLET | CAPAS<br>POR PALET<br>LAYERS<br>PER PALLET | CAJAS<br>POR CAPA<br>BOXES<br>PER LAYER | LATAS<br>POR PALET<br>BOTTLES<br>PER PALLET | VOLUMEN<br>TEÓRICO PALET<br>THEORETICAL<br>VOLUME PER PALLET | PESO TOTAL<br>PALET<br>TOTAL WEIGHT<br>PER PALLET |
|-----------------------|--|---|--|---|---|--|---|
| Lata 500 ml           | 12                                     | 90  | 6  | 15                                      | 1080  | 1,056 m <sup>3</sup>   | 594 Kg  |
| Lata 1 L              | 6                                      | 90  | 6  | 15                                      | 540   | 1,152 m <sup>3</sup>   | 570 Kg  |

## PACKAGING oleoalmanzora



- Estuche regalo
- Gift case

3 unidades X 250 ml



- Estuche regalo
- Gift case

1 unidad X 500 ml



- Estuche regalo
- Gift case

3 unidades X 500 ml

### LOGISTICA: PALET EUROPEO

### LOGISTICS: EUROPEAN PALLET

|               | ESTUCHES<br>POR CAJA<br>CASES<br>PER BOX | CAJAS<br>POR PALET<br>BOXES<br>PER PALLET | CAPAS<br>POR PALET<br>LAYERS<br>PER PALLET | CAJAS<br>POR CAPA<br>BOXES<br>PER LAYER | BOTELLAS<br>POR PALET<br>BOTTLES<br>PER PALLET | ESTUCHES<br>POR PALET<br>CASES<br>PER PALLET |
|---------------|--|---|--|---|--|--|
| E.R. 3x250 ml | 4  | 84  | 4  | 21                                      | 1008   | 336  |
| E.R. 1x500 ml | 6  | 128                                       | 4  | 32                                      | 768  | 768  |
| E.R. 3x500 ml | 2  | 128                                       | 4  | 32                                      | 768  | 256  |



## DISTINCIONES / AWARDS



El reconocimiento obtenido a nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra**, es un premio colectivo al trabajo humano, a un conjunto de personas que se han desvivido y que han puesto toda su ilusión en este proyecto, realizando grandes esfuerzos; siempre con el espíritu de superación del día a día, que a pesar de las dificultades a las que nos hemos enfrentado a lo largo de nuestra corta trayectoria; hemos obtenido grandes recompensas.

Y después de hacer un análisis del proyecto, podemos corroborar que nuestros objetivos se van cumpliendo gracias a 5 pilares:

**“Ilusión, Motivación, Constancia, Método y Organización”.**

**¡Pasión Mediterránea, Pasión por la Salud!**

The recognition of our **Extra Virgin Olive Oil** is the result of teamwork and collaboration.

It is the commitment of a group of people who participated enthusiastically in this project. Encouraged and supported, the team has exceeded daily difficulties. With perseverance we overcame the difficulties we faced.

Our success is now recognized by international awards. With hindsight, we can say that our success rests on these 5 pillars:

**“Ambition, Motivation, Perseverance, Method and Organization”.**

**Mediterranean Passion, Passion for the Health!**



***¡Pasión Mediterránea, Pasión por la Salud! / Mediterranean Passion, Passion for the Health!***

# ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO PHYSICAL-CHEMICAL TEST



Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Laboratorio Agroalimentario de Granada  
Avda. de la Diputación, s/n. 18230 Alarte, Granada  
Tfno. 958 025000 - 897 950108. Fax 958 025003  
E-mail: lablog.carr@jca.es | info@enac-nalucia.es



## BOLETÍN DE ANÁLISIS

Los ensayos/actividades marcados con asterisco (\*) no están amparados por la acreditación de ENAC.

Ciudad: OLEO ALMANZORA, S.L.  
NIF: B-04791026  
Domicilio: C/ IGLESIA, 13  
Población: 04640 PULPI (ALMERÍA)

Núm.Boletín: 300417039

Nº Muestra: 160317827

Registro muestra: 27/10/2016  
Inicio análisis: 07/11/2016  
Finalización análisis: 05/12/2016

T. Análisis: INFORMATIVO  
Muestra de: ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Referencia: LOTE: 04221016

Otros datos: CORREO / E-MAIL  
CONTENIDO EN BOTELLA DE VIDRIO DE 250 ml. DE CAPACIDAD.

| Ac Nombre Determinación              | Resultado                   | Método                         |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| ACIDOS GRASOS LIBRES                 | 0,16 g de ácido oleico/100g | RCEE 2568/91 y p. mod. An. II  |
| INDICE DE PEROXIDOS                  | 6 meq O2/kg                 | RCEE 2568/91 y p. mod. An. III |
| ABSORCION AL ULTRAVIOLETA K238       | < 0,10                      | RCEE 2568/91 y p. mod. An. IX  |
| ABSORCION AL ULTRAVIOLETA K232       | 1,81                        | RCEE 2568/91 y p. mod. An. IX  |
| DELTA-X                              | < 0,01                      | RCEE 2568/91 y p. mod. An. IX  |
| CERAS: SUMA DE C42 + C44 + C46       | 50 mg/kg GRASA              | RCEE 2568/91 y p. mod. An. XXI |
| CERAS: SUMA DE C40 + C42 + C44 + C46 | 171 mg/kg GRASA             | RCEE 2568/91 y p. mod. An. XXI |
| ESTERES ETILICOS                     | < 17 mg/kg                  | RCEE 2568/91 y p. mod. An. XX  |

| Permite la verificación de la integridad de este documento descargando en la dirección: <a href="http://sigas.jca.es/ES/portal/informacion/verificarFirma">sigas.jca.es/ES/portal/informacion/verificarFirma</a> |                               |        |            |
|--|-------------------------------|--------|------------|
| FIRMADO POR  | CONCEPCION CASTELLANO FUENTES | FECHA  | 09/12/2016 |
| ID FIRMA   | 64xx7988999Cjy6z3ysL0XFCjg    | PAGINA | 10         |

# ANÁLISIS SENSORIAL SENSORIAL TEST



Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



## BOLETÍN DE ANÁLISIS

Los ensayos/actividades marcados con asterisco (\*) no están amparados por la acreditación de ENAC.

Ciudad: OLEO ALMANZORA, S.L.  
NIF: B-04791026  
Domicilio: C/ IGLESIA, 13  
Población: 04640 PULPI (ALMERÍA)

Núm.Boletín: 300417039

Nº Muestra: 160317824

Registro muestra: 27/10/2016  
Inicio análisis: 03/11/2016  
Finalización análisis: 03/11/2016

T. Análisis: INFORMATIVO  
Muestra de: ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Referencia: LOTE: 04221015

Otros datos: CORREO / E-MAIL  
CONTENIDO EN BOTELLA DE VIDRIO DE 500ML.

| Nombre Determinación         | Resultado          | Método                         |
|------------------------------|--------------------|--------------------------------|
| MEDIANA DEL DEFECTO          | 0,0                | RCEE 2568/91 y p. mod. An. XII |
| MEDIANA DEL ATRIBUTO FRUTADO | 0,8                | RCEE 2568/91 y p. mod. An. XII |
| CLASIFICACION PANEL TEST     | OLIVA VIRGEN EXTRA | RCEE 2568/91 y p. mod. An. XII |

a muestra fue facilitada por el propio cliente. El análisis sólo da fe de la muestra recibida. Este boletín no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora. a incómbula de medida de los ensayos acreditados, está disponible a los clientes que lo solicitan en el laboratorio.

asa: 10,00 Euro y INGRESO EN BANCO

ATARFE, 04 de Noviembre de 2016

El Director

ANTONIO C. CONTRERAS MTEZ

El Responsable Técnico

FRANCISCO CARRILLO ESPIGARES





## Oleo almanzora

Oleo almanzora, S.L.

B - 04791026

Pol. Ind. Pulpi, Calle I, nº 8

PULPI (ALMERÍA)



+34 950 464 180



+34 646 597 115



info@oleoalmanzora.com



[www.oleoalmanzora.com](http://www.oleoalmanzora.com)

