

**Estuche cuatro tipos de aceite más vaso de cata**



**GREEN, GREEN II, SUMMUM Y AURUM 100% PVPAL**  
 Estuche práctico con los 4 tipos de aceites que caracterizan OLIVARES DE JAÉN y un vaso de cata para poder degustarlo profesionalmente. Ideal como regalo con posibilidad de personalización para su empresa o motivo indicado. Con este fin se dispone de un equipo de personas altamente cualificadas que se encargan de realizar el etiquetado especial, con etiquetas coloridas con el tipo especificado, nombre o mensaje concreto.

**APUESTA 100% PVPAL**  
 OLIVARES DE JAÉN apuesta por la gama de aceites PVPAL ya que son aceites de gran personalidad que presentan marcas sensoriales muy definidas. Con aceites dulces, frescos con notas profusas de almendra, piñón y almendra en su justa medida. Sus descriptores específicos son el aroma verde con flavor a biguara, madera fresca y tonos de almendra, piñón y manzana entre otros. Alto contenido en ácido oleico de elevado interés nutricional, reduce el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Alto contenido en saponinas (fitoesteroles) que ayuda a combatir el colesterol y sus triglicéridos. Alta resistencia a la oxidación y en consecuencia al enranciamiento, pudiendo superar los dos años en su caducidad en condiciones adecuadas de conservación.

**ENVASES**  
 Todos los envases son seguros para evitar la falsificación y que los aceites no pierdan sus características organolépticas originales. Se comercializan con tapón inelastible tipo pillar.

**Premios otorgados este año**



**Olivares de Jaén**

Olivares De Jaén, S.L.  
 C/ Solana 19, Baja Almacén  
 23159 - Valdepeñas De Jaén  
 Telf.: 655 051 176  
 produccion@olivaresdejaen.com  
 ventas@olivaresdejaen.com  
 www.olivaresdejaen.com

**Olivares de Jaén Green**

**CARACTERÍSTICAS:**  
 Descripción: Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.  
 Origen: Sierra Sur de Jaén (España)  
 Altura: superior a 1.000 msnm  
 Variedad de Aceituna: 100% PVPAL  
 Proceso Productivo: Recolectado el primer día de cosecha a principios del mes de noviembre, con la selección de los mejores frutos. Se reducen al máximo las tiempos desde la recolección hasta su molida y procesado, para obtener de este modo la parte líquida como zumo de aceituna de la mejor calidad. Se evita en todo momento un sobrecalentamiento de la masa batida minimizando la liberación de productos volátiles, conservando así las propiedades beneficiosas para la salud (antioxidantes, polifenoles, vitaminas liposolubles...)  
 Formato envasado: 500 ml

**DATA**  
 Aspecto: Limpio, verde intenso  
 Aroma: Aceite frutado de aceituna verde con notas herbáceas. Reminiscencias a horchata tal como el tomate. La entrada en boca es dulce, ligeramente amarga y picante en progresión. Equilibrado y armonioso en todos sus atributos olfatto-gustativos.  
 Suplementos de consumo: Ideal en ensaladas de tomate, guisado, carnes rojas y especialmente amosa tipo Jamón, legumbres y fideus. Muy recomendado degustar en tostadas de pan y con frutas ácidas.

**Olivares de Jaén Green II**

**CARACTERÍSTICAS:**  
 Descripción: Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.  
 Origen: Sierra Sur de Jaén (España)  
 Altura: superior a 1.000 msnm  
 Variedad de Aceituna: 100% PVPAL  
 Proceso Productivo: Recolecta temprana durante el mes de noviembre, con la selección de los mejores frutos. Se reducen al máximo los tiempos desde la recolección hasta su molida y procesado, para obtener de este modo la parte líquida como zumo de aceituna de la mejor calidad. Se evita en todo momento un sobrecalentamiento de la masa batida minimizando la liberación de productos volátiles, conservando así las propiedades beneficiosas para la salud (antioxidantes, polifenoles, vitaminas liposolubles...)  
 Formato envasado: 500 ml

**DATA**  
 Aspecto: Limpio, verde intenso  
 Aroma: Aceite de color y frutado verde en el que se aprecia gran variedad de matices, destacando almendra verde y hierba fresca. Su picante y amargo medio hacen de este exquisito aceite un placer para los paladares más exigentes.  
 Suplementos de consumo: Ideal en todo tipo de ensaladas, quesos, panes y carnes. Perfecto para recetas que destaquen el aceite como protagonista principal.

**Olivares de Jaén Summum**

**CARACTERÍSTICAS:**  
 Descripción: Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.  
 Origen: Sierra Sur de Jaén (España)  
 Altura: superior a 1.000 msnm  
 Variedad de Aceituna: 100% PVPAL  
 Proceso Productivo: Recolectado en el mes de diciembre, se obtiene un aceite más maduro con cualidades más suaves en el que se puede apreciar la evolución de este zumo. Se reducen al máximo los tiempos desde la recolección hasta su molida y procesado, asegurando así su calidad. Aceite filtrado para elegir que con el tiempo se formen pequeños picos en el fondo de la botella.  
 Formato envasado: 500 ml y 250 ml

**DATA**  
 Aspecto: Limpio, amarillo verdoso.  
 Aroma: Aceite de oliva virgen extra que destaca por la intensidad de su aroma y sabor. Su frutado verde, su amargor y picante medio-alto, junto al intenso sabor a hierba verde hacen de este aceite un exquisito zumo muy equilibrado y con cuerpo.  
 Suplementos de consumo: Puede ser el acompañante perfecto de platos blancos, amosca, pasta, las viúas y queso.

**Olivares de Jaén Aurum**

**CARACTERÍSTICAS:**  
 Descripción: Aceite de Oliva Virgen obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.  
 Origen: Sierra de Jaén  
 Altura: superior a 1.000 msnm  
 Variedad de Aceituna: 100% PVPAL  
 Proceso Productivo: Recolectado en el mes de enero cuando la aceituna está más madura. Recolectando un aceite distinguido, suave y más comedido en atributos como picor y amargor.  
 Aroma: A su proceso se hace una selección del fruto que mantiene los estándares de calidad exigidos. Y una vez en la cadena de molida, batido y extracción, solo se utilizan procedimientos mecánicos, tipo de la aplicación de disolventes o métodos similares.  
 Ducha la tradición y el buen hacer de las cosas que transcurren lentamente, atajadas del estrés y las prisas cotidianas.  
 Formato envasado: 750 ml y 500 ml

**DATA**  
 Aspecto: Amarillo brillante  
 Aroma: Olor que recuerda a la aceituna madura, a los aceites de toda la vida, consumidos en los fogones andaluces. Muy apreciado por los chefs y cada vez más en los hogares de todo el mundo.  
 Suplementos de consumo: Recomendado para salsas, vinagres, ensaladas, carnes, pescados, arroz y fideus.