



# ARODEN

aromas de la naturaleza  
flavours of nature  
aromes de la nature



**ARODEN:  
AROMAS DE LA NATURALEZA EMBOTELLADOS**

Sabemos que la creación de un AOVE perfecto no se puede improvisar.

*Igual que una obra de arte, a través de la dedicación, intuición y creatividad, surge la emoción: esa explosión de matices y aromas que lo convierten en único.*

Nos esforzamos por preservar todos los matices sensoriales de la naturaleza, desde el árbol a la botella, así, conscientemente producimos nuestros AOVES: **un tesoro** creado para el placer de los sentidos.

**ARODEN:  
AROMAS OF THE NATURE IN A BOTTLE**

The elaboration of a highest quality EVOO (Extra Virgin Olive Oil) is not a random procedure.

*Like in a piece of art, dedication, intuition and creativity matter for emotions to emerge: that explosion of nuances and aromas that make it unique.*

Our goal is to preserve all the sensory nuances of nature, from the fruit on the olive tree until it becomes the best bottled oil; thus we produce consciously our EVOO: **a treasure** conceived for the delight of the senses.



www.arden.com  
info@arden.com  
Tel.: (34)957 720 120

 [www.facebook.com/aceitecladium](https://www.facebook.com/aceitecladium)  [cladivm](https://www.instagram.com/cladivm)  [twitter.com/CladiumSelecto](https://twitter.com/CladiumSelecto)

## NUESTRA ALMAZARA

ARODEN es una empresa familiar con orígenes olivareros anteriores al siglo XVI.

**Nuestra arraigada historia** es un reto continuo, formado por emociones, obstáculos, cambios importantes y una enorme **pasión** que nos impulsa a seguir adelante.

Las tierras, vecinas al **Parque Natural Sierras Subbéticas**, forman parte de un **entorno único**.

Un paisaje conocido popularmente como "olivares de sierra", con terrenos escarpados llenos de olivos centenarios de fuertes troncos y resistentes al paso del tiempo.

## OUR OIL MILL

ARODEN is a family business, with a historic path on olive groves prior to the 16th century.

**Ours is a soulful story** with deep roots, continuous challenges and building over and over from overcoming obstacles and changes as well as from the great **passion** that drives us to move forward.

The lands, in the vicinity of the **Natural Park Subbeticas Mountains** (South Province of Cordoba in Andalusia), are part of an **unique environment**, a landscape popularly known as "mountain olive groves". Centuries-old olive trees rooted on strong logs and several feet, in steep terrains forgetful of time.



## EL CAMINO A LA EXCELENCIA

Diariamente las aceitunas recorren el trayecto hasta nuestra almazara, donde **son molturadas ese mismo día**.

*Mediante procedimientos totalmente naturales y sometidos a un continuo y exhaustivo control, producimos nuestro auténtico néctar de aceituna.*

La inmediatez del proceso y el esmero con el que extraemos el zumo del fruto garantizan su virginidad, pureza e integridad. Además es **un gran aliado para la salud** por su contenido, rico en ácidos grasos esenciales –polifenoles, entre otros-, en antioxidantes naturales y en vitaminas.

## THE PATH TOWARDS EXCELENCE

Every day olives follow the road to our oil mill, where **they are grinded that same day**.

*We produce our authentic olive nectar only by natural procedures and under continuous and exhaustive controls.*

The immediacy of the process and the care we take when extracting the juice of the fruit guarantees its virginity, purity and integrity. The content, rich in essential fatty acids –polyphenols among others-, a natural source of antioxidants and vitamins, is **a great ally for your health**.



**NUESTRAS MARCAS OUR BRANDS**

**CLADIVM CLADIVM**

Premium de la más alta gama situado entre los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo. Avalado, desde que salió al mercado en 2005, por los premios más prestigiosos a nivel nacional e internacional.

Top-tier Premium Extra Virgin Olive Oil awarded by the most prestigious national and international competitions since it was market launched in 2005. CLADIVM is one of the best in the world.

*Un intenso monovarietal Hojiblanco o Picudo, de aceituna verde y cosecha temprana. Perteneciente a la Denominación de Origen Protegida "Priego de Córdoba".*



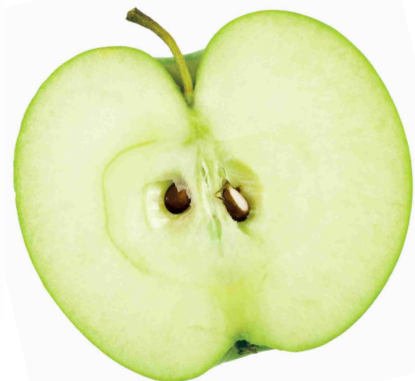
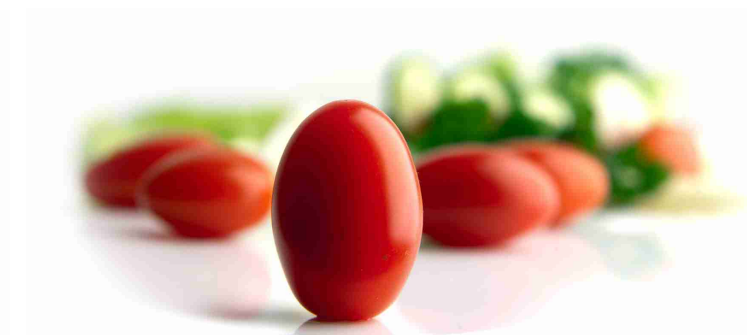
*A sophisticated monovarietal for both Hojiblanco and Picudo, from early harvest days when olives are green and under the Protected Designation of Origin "Priego de Córdoba".*

Su consumo en crudo es ideal para poder disfrutar íntegramente de su potente aroma a hierba recién cortada y su equilibrado sabor a manzana verde, tomatera, alloza y plátano.

Its raw consumption is ideal in order to fully enjoy its powerful aroma of freshly cut grass and its balanced flavor of green apple, tomato, green almond and banana.

Embotellado en nuestra ya emblemática botella de vidrio negro de 100ml, 500ml o 250ml o en lata de 2 litros. Ampliamos nuestro catálogo con nuevas presentaciones adaptándonos a los diferentes sectores de mercado. Nuestro envase más reciente es una edición limitada de 250ml en una ligera y vistosa botella metálica.

Bottled in an iconic bottle of black glass for 100ml, 500ml and 250ml as well as our dual 2 litres can. We often increase our portfolio to attract other market segments by creating new concepts in terms of packaging. Our more recent containers is a colorful and eye-catching metallic bottle limited edition of 250ml.



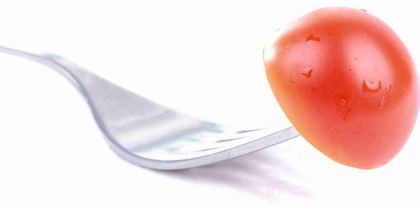
**NUESTRAS MARCAS    OUR BRANDS**

LA ALDEA DE DON GIL

*Coypage a blend de tres variedades - Hojiblanca, Picual y Picuda- recolectadas hasta diciembre al punto de maduración.*

Es un AOVE de gran personalidad, equilibrado, con entrada dulce y amargo medio, de matices maduros. Excelente tanto para cocinar o freír como para sazonar y consumir en crudo.

Disponible en lata de 5L, garrafa de PET de 5L o 2L, botella de vidrio de 1L y botella oscura de PET o vidrio de 500ml.



LA ALDEA DE DON GIL

*Coypage or blend of three olive varieties - Hojiblanca, Picual and Picuda- harvested at veraison in December.*

It is an EVOO with a great personality, balanced, with a mild bitter entrance and ripe nuances. It is excellent for dressing and eating raw and its price allows you to cook and fry with it.

Available in 5L can, 5L and 2L PET carafe, 1L glass bottle and 500ml dark glass or PET bottle.



# IOAOVE IOEVOO

**CLADIVM**  
100% Hojiblanco  
Monovarietal  
Vidrio Glass  
Bot: 100ml / 250ml / 500ml  
D.O.P. Priego de Córdoba

**CLADIVM**  
100% Picudo  
Monovarietal  
Vidrio Glass  
Bot: 100ml / 250ml / 500ml  
D.O.P. Priego de Córdoba

**CLADIVM**  
100% Hojiblanco  
Monovarietal  
Lata Can 2 L  
D.O.P. Priego de Córdoba

**CLADIVM**  
100% Hojiblanco  
Monovarietal  
Lata Can 2 L  
D.O.P. Priego de Córdoba

**CLADIVM**  
100% Hojiblanco  
Monovarietal  
100% Picudo  
Monovarietal  
edición limitada  
limited edition  
Lata Can 250ml  
D.O.P. Priego de Córdoba

**La Aldea de Don Gil**  
Coupage Blend  
Picudo, Picual y Hojiblanco  
Vidrio Glass 500ml  
PET 500ml  
AOVE EVOO

**ARODEN**  
aromas de la naturaleza  
flavours of nature  
aromes de la nature

**La Aldea de Don Gil**  
Coupage Blend  
Picudo, Picual y Hojiblanco  
Vidrio Glass  
Bot: 1L  
Aceite de Oliva Virgen  
Virgin Olive Oil

**La Aldea de Don Gil**  
Coupage Blend  
Picudo, Picual y Hojiblanco  
Lata Can 5L  
PET 5L  
AOVE EVOO

**La Aldea de Don Gil**  
Coupage Blend  
Picudo, Picual y Hojiblanco  
PET  
Vidrio Glass  
Bot: 1L  
AOVE EVOO

**La Aldea de Don Gil**  
Coupage Blend  
Picudo, Picual y Hojiblanco  
PET 2L  
AOVE EVOO



## UN ORIGEN QUE SABE MEJOR...

## WHEN AN ORIGIN TASTES BETTER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA  
PRIEGO DE CÓRDOBA (ESPAÑA)

PRIEGO DE CÓRDOBA  
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (SPAIN)

El prestigio de la DOP Priego de Córdoba es reconocido a nivel mundial por ser sus AOVES los más premiados.

The prestige of the Priego de Cordoba PDO is recognized worldwide because its EVOOS are the most awarded in the world.

**El entorno donde se cultiva el olivo transmite sus particularidades a cada AOVE definiendo sus características organolépticas.**

**The environment where the olive trees are cultivated embraces them with personality defining the organoleptic character of our EVOOS.**

*El terreno, la flora, la altitud, el clima, la variedad, el respeto de los agricultores a una tradición milenaria y, lo más importante, el cuidado en la preservación del medio ambiente...*

*The character of the land, the flora, the altitude, the atmospheric conditions, the variety of the grove, the respect of the farmer towards these natural resources and a millenary tradition, and even more*

*Todo influye en el resultado: un equilibrio perfecto.*

*everything influences the result: a perfect balance.*



La DOP Priego de Córdoba está situada en el corazón de las Sierras Subbéticas y entre los factores que influyen notablemente la calidad de sus AOVES se encuentran:

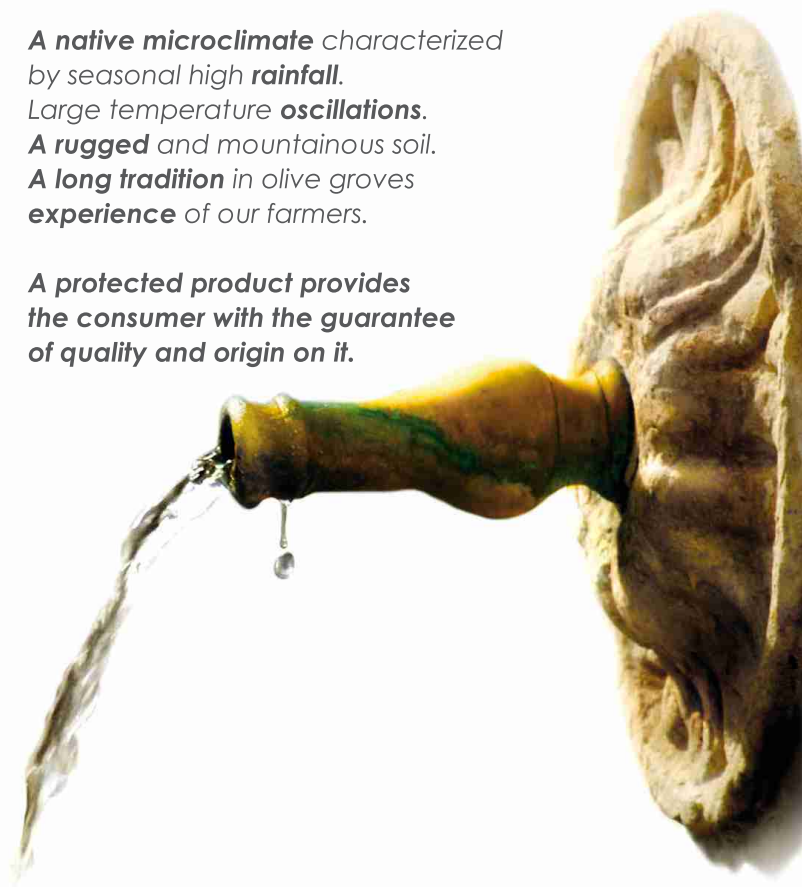
Priego de Cordoba PDO is in the heart of the Natural Park Sierras Subbeticas and the factors that significantly influence the quality of the EVOOS from this area are, among others:

- Un peculiar microclima** caracterizado por una elevada **pluviosidad** estacional.
- Unas grandes **oscilaciones** térmicas.
- Una accidentada** y montañosa orografía.
- La larga tradición** de nuestros agricultores **con una experiencia** de siglos.

- A native microclimate** characterized by seasonal high **rainfall**.
- Large temperature **oscillations**.
- A rugged** and mountainous soil.
- A long tradition** in olive groves **experience** of our farmers.

**Un producto protegido aporta al consumidor la garantía de calidad y origen sobre el mismo.**

**A protected product provides the consumer with the guarantee of quality and origin on it.**





## NUESTRO SELLO: MÁXIMA CALIDAD

## OUR STAMP: MAXIMUM QUALITY

### CERTIFICACIÓN IFS (International Food Standard)

Desde el año 2014 cumplimos con esta norma de seguridad, manipulación e higiene alimentaria con muy buena nota porque:

**Aporta unos estándares internacionales** reconocidos de legalidad, calidad y seguridad.

**Otorga claridad y transparencia** en la cadena de producción y suministro de la empresa.

**Permite una mejora** continua de los procesos internos.

**Establece un control** completo de los **alérgenos** y posibles intolerancias.

### IFS CERTIFICATION (International Food Standard)

Since 2014, we have complied with this Food Safety Certification with very high grades because:

**Provides well recognized international standards** in terms of quality, safety and regulation compliance.

**Contributes to clarity and transparency** of the value supply chain.

**Allows** a continuous **improvement** of internal processes.

**Establishes** a thorough **control** of **allergens** and potential food intolerances.



AÑO	PUNTUACIÓN	NIVEL
2014	81,05	BÁSICO
2015	90,74	BÁSICO
2016	95,18	SUPERIOR
2017	95,82	SUPERIOR
2018	96,34	SUPERIOR
<b>2019</b>	<b>97,61</b>	<b>SUPERIOR</b>

YEAR	SCORE	RANGE
2014	81,05	BASIC
2015	90,74	BASIC
2016	95,18	SUPERIOR
2017	95,82	SUPERIOR
2018	96,34	SUPERIOR
<b>2019</b>	<b>97,61</b>	<b>SUPERIOR</b>

### CUMPLIMIENTO DE LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (FSMA)

de la Agencia del Gobierno de los Estados Unidos responsable de la Regulación Alimentaria (FDA)

Como proveedor de alimentos al mercado estadounidense, cumplimos con esta norma que incluye requisitos específicos y controles preventivos para exportar nuestros productos.

### COMPLIANCE WITH THE FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT (FSMA)

From de Food and Drug Administration (FDA) Government Agency of the United States.

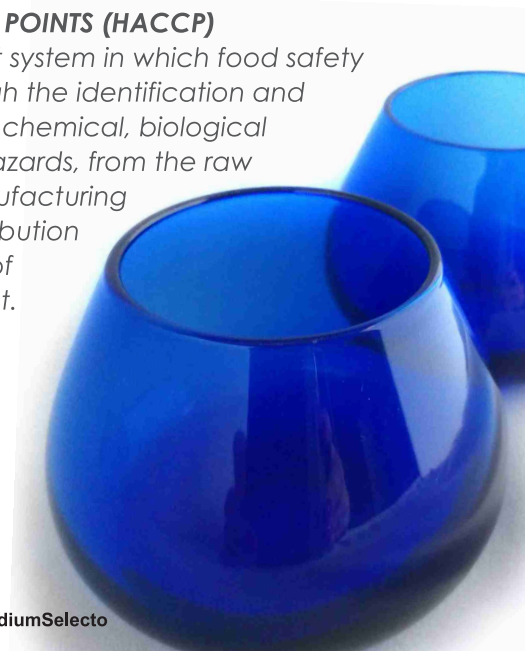
As a food supplier to the Us market, we comply with this standart that includes specific requirements and preventive controls to export our products.

### SISTEMA APPCC (HACCP) SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Es un sistema de administración en el que se aborda la seguridad alimentaria a través de la identificación y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos, desde las materias primas y proceso de elaboración hasta la distribución y consumo del producto terminado.

### COMPLIANCE WITH HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)

It is a management system in which food safety is addressed through the identification and control of physical, chemical, biological and radiological hazards, from the raw materials and manufacturing process to the distribution and consumption of the finished product.





## APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGÁNICOS: CONSERVANDO EL PASADO, CREAMOS EL FUTURO

Nuestros olivares tradicionales permiten mantener las variedades autóctonas -adaptadas a sus climas y suelos, con un perfil organoléptico diferencial y propiedades exclusivas- aportando, además de singularidad y valor añadido al producto final, beneficios medioambientales como la absorción de CO<sub>2</sub>, **la reducción de la erosión del suelo y la desertización**, así como el mantenimiento del ecosistema animal.

*Hemos aplicado transformaciones tecnológicas en el proceso de elaboración para disminuir el impacto medioambiental.*

En la actualidad, todos los residuos orgánicos generados por nuestra almazara -hojas, aguas de lavado, hueso, alpeorujo- **son reutilizados al 100%**.

## HARNESSING ORGANIC WASTE: PRESERVING THE PAST, WE CREATE THE FUTURE

Our traditional olive groves besides keeping the sustainability of native varieties -adapted to their climates and soils, with a differential organoleptic profile and exclusive properties-, contribute to environmental benefits such as the absorption of CO<sub>2</sub>, the **reduction of soil erosion and desertification**, as well as the maintenance of the animal ecosystem.

*We have evolved technologically aimed at reducing the environmental impact.*

At the moment, all organic waste generated by our mill -leaves, water, seeds, alpeorujo- **are reused 100%**.



## PRESENCIA NACIONAL E INTERNACIONAL... TU NUTRICIÓN ES LO NUESTRO

Valoramos a nuestros clientes por disfrutar de nuestros AOVES, no importa donde estén ni su tamaño. Realizamos envíos grandes y pequeños -sin mínimo pedido- a cualquier punto del planeta, sea el destinatario un consumidor final, una tienda, un restaurante, o una gran empresa. También embotellamos nuestros AOVES en diferentes formatos y presentaciones según las necesidades de nuestros consumidores.

## NATIONAL AND INTERNATIONAL PRESENCE... YOUR WELLNESS IS OUR GOAL

We value our customers for enjoying our EVOOs, no matter where they are located nor their size. We deliver large and small shipments -with no minimum order- to any point on the planet, whether the recipient is a final consumer, a store, a restaurant, a large company... We also bottled our EVOOs in different types of containers and packages in order to adapt ourselves to consumers needs.







# ARODEN

aromas de la naturaleza  
flavours of nature  
aromes de la nature



**ARODEN:  
PORQUE TE GUSTA, PORQUE TE CUIDAS**

Cada día se descubren nuevas cualidades del Aceite de Oliva Virgen Extra como base de la Dieta Mediterránea. La ciencia ha demostrado los beneficios que aporta el consumirlo regularmente, además de realzar cualquier plato contagiándolo de aroma y frescura.

*Déjate llevar por su magia,  
experimenta y descubre un mundo de texturas,  
sabor y todos los aromas de la naturaleza.*

Siente nuestros AOVES.

**ARODEN:  
BECAUSE YOU LOVE IT, BECAUSE YOU SELF CARE...**

Science is extensively proving the countless benefits of the Mediterranean Diet. Including Extra Virgin Olive Oil (EVOO) in your everyday life is not only delicious but also healthy. Multiple publications may help you with recipes about how EVOOS enhance any ingredient with aroma and freshness.

*Let yourself be carried away by its magic,  
experience and discover a world of textures,  
flavours and all the aromas of nature.*

Feel our EVOOS.



www.arden.com  
info@arden.com  
Tel.: (34)957 720 120