



www.andalusion.es



Andalusion Olive Juice, S.L.
C/ Herreros, 10. Pol. Ind.
23790 Porcuna (Jaén). España.

Tel. +34 953 544 490
Fax +34 955 679 077

info@andalusion.es

**Essence
from the
sea of olive
trees.**

**andalusion
products**

Essence from the sea of olive trees.



ANDALUSION somos una empresa formada por un equipo de personas que trabajamos en un proyecto común tejido a base de ilusión, esfuerzo y experiencia con el objetivo de trabajar la olivicultura, la elaiotecnia y la comercialización de aceites de oliva virgen extra singulares de alta gama.

Por nuestra ubicación, en el mar de olivos de la campiña de Jaén, la cuna del aceite de oliva español y mundial, y por nuestra marcada filosofía sustentada en pilares como el amor a la tierra, el cuidado de las tradiciones y la poesía como canto a la vida, ofrecemos exquisitos aceites de oliva virgen extra de calidad suprema sobre la base de la variedad picual.

El proyecto de ANDALUSION arranca en los primeros años del siglo XX en la campiña de Jaén con la iniciativa de Don Benito Morente Rosell de comenzar a trabajar el olivar de la finca del Caserío de la Magdalena en Porcuna.

Desde el inicio de esta aventura nos hemos planteado nuestra actividad profesional como una vía para mejorar en lo posible la tierra en la que vivimos, aportando nuestro granito de arena a su sostenibilidad y desarrollo. Ofrecer la máxima calidad, innovar constantemente, apoyar el medio rural y a sus gentes y respetar el medio ambiente son los ejes que guían nuestro trabajo diario.

Nuestros olivares son pequeños pagos situados en el entorno de Porcuna en la provincia de Jaén, lugar de origen por excelencia del aceite de oliva español.

Elaboramos nuestros aceites a partir de aceitunas tempranas sanas, procedentes sólo de la copa del árbol.

ANDALUSION

We are a company set up by a team of people who work for a joint project based on vision, effort and experience. Our goal is to grow olives to produce and trade unique extra virgin olive oils of the highest quality.

Thanks to our location among a sea of olive trees in the countryside of Jaén, the cradle of Spanish and world olive oil, and our philosophy established on the love for the land and the appreciation of traditions and poetry, we offer exquisite extra virgin olive oils of the "picual" variety of superior quality.

The Andalusion project started at the beginning of the 20th century in the countryside of Jaén, when Don Benito Morente Rosell started to cultivate olive groves in the farm of Caserío de la Magdalena in Porcuna.

Since the beginning of our venture we have considered our professional activity as a way to improve the planet where we live

as far as possible, making our small contribution to its sustainability and development. The principles which drive our daily work are offering the best quality, seeking constant innovation, supporting rural areas and its residents and respecting the environment.

Our olive groves are small plots of land in the surroundings of Porcuna, in the province of Jaén, the place of origin of Spanish olive oil excellence.

We extract our olive oil from healthy young olives that have come from the top of the trees only.

La campiña de Jaén: un entorno único, cuna del generoso olivo picual...

discurre entre Sierra Morena y las sierras del sur de Jaén, en Andalucía, España, junto a los grandes meandros del mítico río Guadalquivir.

Entre Lopera y Martos, en el epicentro del mar de olivos, el mayor bosque artificial del mundo. Frente a Arjona y al borde de la campiña cordobesa, se alza el Alto de Porcuna, una atalaya desde la que se divisan cientos de miles de olivos.

Este es nuestro entorno: fértiles tierras de campiña que reúnen las condiciones climatológicas óptimas para el cultivo del olivo.

The countryside of Jaén: an exclusive settings, the cradle of the rich variety of the "picual" olives

situated between the Sierra Morena and the mountains of South Jaén in Andalusia, Spain, inside the great twists of the famous Guadalquivir river.

Between Lopera and Martos, in the center of a sea of olive trees, in the greatest artificial forest in the world. Opposite Arjona and on the border with the Córdoba countryside rises Alto de Porcuna, a vantage point from where you can see from a distance hundreds of thousands of olive trees.

These are our surroundings, fertile countryside fields which offers the optimal climate for the cultivation of olive trees.

Verde Gaién es un aceite singular, muy cuidado, que desde la campiña de Jaén, un entorno único en el mundo, rinde con su nombre homenaje a la poesía de la luz y la inmensidad del mar de olivos, para representar los mejores aceites de oliva virgen extra premium ecológicos españoles. #poevoo

El cultivo del olivar, la recolección temprana y tradicional de los frutos, el sistema de extracción en frío y la conservación en bodega inertizada hacen posible que Verde Gaién conserve todas las propiedades organolépticas de las aceitunas verdes y posea una altísima concentración de ácido oleico que unido a sus abundantes polifenoles le otorgan la estabilidad y equilibrio necesarios para sacar el máximo partido de los alimentos a los que acompaña, además de beneficiar nuestra salud.

Verde Gaién es la máxima expresión del generoso fruto del olivo picual...

El sistema de cultivo ecológico, la elaboración del aceite y todo el proceso de comercialización están controlados por el Servicio de Certificación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, la mayor certificadora del mundo.



The organic farming system, the olive oil processing and the whole process of marketing are controlled by the Service of Certification of the Andalusian Committee for Organic Farming, the largest certifier in the world.



VERDE GAIÉN

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Organic Extra Virgin Olive Oil



Lata 2 L

Botella
500 ml



Verde Gaién is the best expression of the rich fruit of the "picual" olive tree variety.

Verde Gaién is an exceptional olive oil from the countryside of Jaén, a unique environment whose name pays tribute to the poetry of the light and immensity of the sea of olives, to represent the best Spanish premium organic extra virgin olive oils. #poevoo

The groves cultivation, the early and traditional olives harvest, the cold pressing system and the storage method make Verde Gaién an oil which preserves all the organoleptic properties of the green olives. Besides being beneficial to our health it has also a high concentration of oleic acid which, together with the abundance of polyphenols, gives this oil the right consistency and the balance, making it a great match to the food it accompanies.

CLAVES
Cultivo ecológico.
Cosecha temprana.
Sistema de elaboración de calidad.
Conservación y envasado en condiciones óptimas.

KEYS
*Organic farming.
Early harvest.
Quality of the processing system.
Optimal storage and packaging conditions.*