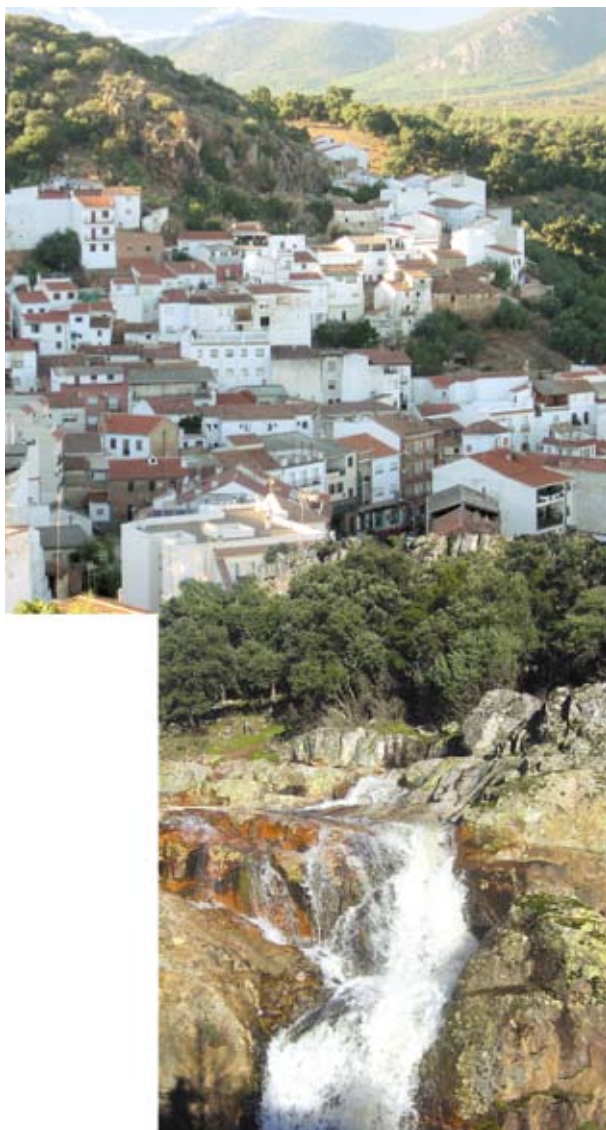




Aceites Sierra Morena S.L. se encuentra ubicada en Fuencaliente, Ciudad Real, zona agrícola-olivarera, rodeada de olivos centenarios, en el Parque natural del Valle de Alcudia y Sierra Madrona, en un lugar con un clima privilegiado, vecina a las provincias de Córdoba y Toledo.



La primera diferencia respecto a los demás productores de aceite de la provincia es el entorno sobre el que se asienta nuestra almazara. Fuencaliente, es la última población de la provincia de Ciudad Real.

Se encuentra en uno de los parajes más hermosos de toda la provincia, Sierra Madrona, siendo dicha sierra los inicios de Sierra Morena.



Es una zona dominada de fuertes pendientes, valles pronunciados, saltos de agua (Chorrera de los Batanes), cuevas prehistóricas (Abrigo de Peña Escrita) con numerosos refugios con pinturas rupestres, manantiales de aguas medicinales, etc.

Sobre las laderas que conforman este paisaje impresionante, se asientan los olivares de los cuales se recoge la aceituna que posteriormente se convertirá en el mejor aceite de la provincia.

La Almazara

Recolección de la Aceituna

La recolección de la aceituna comienza a mediados de noviembre no prolongándose más allá de las primeras semanas de febrero. La forma de recolección es mediante el derribo del fruto a mantas de recolección colocadas sobre el suelo del olivar en donde van cayendo las aceitunas. Esto es muy importante, ya que sólo se procesaran las aceitunas de la copa del árbol, que son las que no tienen alterados ningún parámetro de calidad, cualquier otro tipo de aceituna que se lleve a la almazara será procesado independientemente y no se mezclará nunca para su procesamiento con la aceituna de vuelo de excelente calidad.

Características de las Aceitunas

Las variedades más comunes de la zona, son hojiblanca, picual y cornicabra (o cornezuelo).

Hojiblanca y Picual son las variedades que antes requieren su recolección para evitar la sobre maduración del fruto evitando con ello la pérdida de aromas y sabores característicos del fruto verde. La variedad Cornicabra en el comienzo de la recolección está menos madura que las anteriores aportando unas características organolépticas a dichos aceites inconfundibles, a picantes medios y frutados intensos, predominando los olores a plantas verdes (tomate intenso de mata), hierbas recién cortadas, etc.

Nuestro Compromiso con el Medio Ambiente

En Aceites Sierra Morena trabajamos para desarrollar todo el proceso de obtención de nuestro aceite de forma respetuosa con el medio ambiente, desde la perspectiva de que el entorno natural y desarrollo sostenible proporcionan un valor añadido a nuestras actividades y por ende a la calidad de vida de nuestros consumidores y de la sociedad en general.

Estamos concienciados con el uso responsable de la energía para lo cual antes de llevar el alperujo a la planta de tratamiento se le quita el hueso de aceituna con una separadora pulpa-hueso, este una vez desecado se almacena para posteriormente ser reutilizado como generador de energía eléctrica.

El remanente de alperujo desgrasado aún es aprovechable para su uso como abono orgánico.

Certificaciones

Aceites Sierra Morena S.L. cuenta con las siguientes certificaciones:



Certificación Aceite Valle de Alcudia, otorgado por Bureau Veritas



Certificación Kosher OK





Aceite virgen extra obtenido de olivares centenarios como los de Peña Escrita y Plantío del Molino, manteniendo rigurosamente los métodos tradicionales de cultivo y selección, obtenido principalmente de las primeras aceitunas frescas de nueva cosecha y con Calidad certificada Valle de Alcadia

DENOMINACIÓN:

Aceite de oliva virgen extra

MARCA:

Plantío del Molino

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

Mediados de noviembre
primeros de diciembre

VARIETADES:

Coupage Picual, Cornicabra (60/40)

PROCESADO EN ALMAZARA:

Procesado diario, fase media de
batido a temperatura no superior a
20 °C

**PRESENTACIÓN DE LOS
3 FORMATOS**

COMERCIALIZADOS EN
BOTELLA CILINDRICA
DORICA OPACA
250 ml, 500 ml y 750 ml

ALMACENAMIENTO:

En depósito de 30.000 litros de
acero inoxidable a temperatura no
superior a 15 °C

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS:

Mediana de frutado >3
Mediana de amargo <5
Mediana de picante <5

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Absorción U.V.:

k232 : 1,35

k270: 0,18

Acidez: 0,22

Índice de Peróxidos: 8

CERTIFICADORA:

BUREAU VERITAS

PLANTÍO
DEL
MOLINO
Logística de Palets

Dimensiones de Botella

Capacidad (ml)	Diámetro Botella (m)	Alto(m)	Diámetro Cuello (m)	EAN-13
250	0,0505	0,224	0,0315	8437011965035

Dimensiones Caja

Unidades	Capacidad (l)	Largo (m)	Alto (m)	Ancho (m)	EAN-13
20	5.000	0,285	0,238	0,215	8437011965233

Distribución en planta de cajas en Europalet (80 x 120cm)

Pisos	Cajas (uds)	Alto(m)	Botellas (uds)	Litros (l)	Kilos (kg)	EAN-14/DUN-14
4	56	0,952	1.120	280,00	679,00	08437011965035



Dimensiones de Botella

Capacidad (ml)	Diámetro Botella (m)	Alto(m)	Diámetro Cuello (m)	EAN-13
500	0,062	0,271	0,0315	8437011965042

Dimensiones Caja

Unidades	Capacidad (l)	Largo (m)	Alto (m)	Ancho (m)	EAN-13
15	7.500	0,285	0,286	0,215	8437011965240

Distribución en planta de cajas en Europalet (80 x 120cm)

Pisos	Cajas (uds)	Alto(m)	Botellas (uds)	Litros (l)	Kilos (kg)	EAN-14/DUN-14
4	56	1,144	840	420,00	752,36	18437011965049



Dimensiones de Botella

Capacidad (ml)	Diámetro Botella (m)	Alto(m)	Diámetro Cuello (m)	EAN-13
750	0,0705	0,3009	0,0315	8437011965059

Dimensiones Caja

Unidades	Capacidad (l)	Largo (m)	Alto (m)	Ancho (m)	EAN-13
12	9.000	0,285	0,330	0,215	8437011965257

Distribución en planta de cajas en Europalet (80 x 120cm)

Pisos	Cajas (uds)	Alto(m)	Botellas (uds)	Litros (l)	Kilos (kg)	EAN-14/DUN-14
4	56	1,320	672	504,00	836,64	08437011965035





*Aceite de oliva virgen extra, extraído de aceituna madura,
recomendado para el consumo diario por su textura,
equilibrio y aroma suave.*

DENOMINACIÓN:

Aceite de oliva virgen extra

MARCA:

Doña Zait

EPOCA DE RECOLECCIÓN:

Mediados de noviembre
primeros de diciembre

VARIETADES:

Coupage Picual, Cornicabra (60/40)

PROCESADO EN ALMAZARA:

Procesado diario, fase media de
batido a temperatura no superior a
20 °C

PRESENTACIÓN DE LOS 3

FORMATOS

COMERCIALIZADOS EN

BOTELLA DE PLÁSTICO:

1, 2, 5 LITROS

ALMACENAMIENTO:

En depósito de 30.000 litros de
acero inoxidable a temperatura no
superior a 15 °C

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS:

Mediana de frutado >3

Mediana de amargo <5

Mediana de picante <5

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Absorción U.V.:

K232 : 1,46

K270: 0,13

Acidez: 0,32

Índice de Peróxidos: 6



Logística de Palets

Dimensiones de Botella

Capacidad (l)	Largo (m)	Alto(m)	Ancho (m)	Diámetro Cuello (m)	EAN-13
1	0,076	0,268	0,076	0,031	8437011965004

Dimensiones Caja

Unidades	Capacidad (l)	Largo (m)	Alto (m)	Ancho (m)	EAN-13
15	15.000	0,380	0,300	0,230	8437011965202

Distribución en planta de cajas en Europalet (80 x 120cm)

Pisos	Cajas (uds)	Alto(m)	Botellas (uds)	Litros (l)	Kilos (kg)	EAN-14/DUN-14
4	38	1.200	570	570,00	571,90	38437011965005



Dimensiones de Botella

Capacidad (l)	Largo (m)	Alto(m)	Ancho (m)	Diámetro Cuello (m)	EAN-13
2	0,104	0,270	0,104	0,036	8437011965011

Dimensiones Caja

Unidades	Capacidad (l)	Largo (m)	Alto (m)	Ancho (m)	EAN-13
6	12.000	0,320	0,300	0,220	8437011965219

Distribución en planta de cajas en Europalet (80 x 120cm)

Pisos	Cajas (uds)	Alto(m)	Botellas (uds)	Litros (l)	Kilos (kg)	EAN-14/DUN-14
4	48	1.200	288	576,00	523,92	48437011965019



Dimensiones de Botella

Capacidad (l)	Largo (m)	Alto(m)	Ancho (m)	Diámetro Cuello (m)	EAN-13
5	0,162	0,329	0,162	0,042	8437011965028

Dimensiones Caja

Unidades	Capacidad (l)	Largo (m)	Alto (m)	Ancho (m)	EAN-13
3	15.000	0,405	0,350	0,170	8437011965226

Distribución en planta de cajas en Europalet (80 x 120cm)

Pisos	Cajas (uds)	Alto(m)	Botellas (uds)	Litros (l)	Kilos (kg)	EAN-14/DUN-14
4	52	1.400	156	780,00	728,780	58437011965023

