




ACEITES HERALDO

HE RAL DO



La ESENCIA del
OLIVO CENTENARIO



El definir la bondad de los aceites españoles es relativamente fácil: los hay muchos y muy buenos. Pero si vamos acotando nuestra geografía, encontramos lugares diferenciados donde se dan características muy específicas y realmente únicas, pues confluyen en ellas una serie de valores que pueden transformar un aceite simplemente bueno en un zumo único y excepcional.

Defining the goodness of Spanish olive oils is relatively easy: there are many, and they are very good. But if we apply geographical limits, we find distinctive places where their characteristics are very specific and really unique, and which combine to transform an oil that is merely good into a unique juice of exceptional quality.

La Esencia del Olivo Centenario

Estas cualidades son las que definen la marca ACEITES HERALDO en cualquiera de sus productos, en cada una de sus botellas. Se unen para ello una ubicación excepcional en las estribaciones de la Sierra de Cazorla y junto al río Guadalquivir, un paraje natural donde los olivos se funden con una riquísima fauna y flora y donde sólo cabe para extraer su fruto las artes tradicionales de siempre y los olivos centenarios, guardianes de la máxima tradición olivarera de cuyo fruto se extrae un zumo único, la más pura esencia del aceite de oliva.

Essence of the Centenary Olive tree.

These qualities are what define the HERALDO OLIVE OIL brand in any of its products, in every single bottle. Several factors combine to explain this: an exceptional location in the foothills of the Sierra de Cazorla and next to the River Guadalquivir; a natural place where the olive trees blend with a great wealth of fauna and flora and where the only right way to extract the fruit is the ancient, traditional way; and centuries-old olive trees, the guardians of the best olive-growing tradition from whose fruit is extracted a unique juice, the purest essence of olive oil.





HERALDO



En cada proceso de la cadena de producción se cuida el mínimo detalle para poder mantener la calidad natural del producto.

Every detail in each process of the production line is taken care of to maintain the natural quality of the product.

De nuestros olivares centenarios, plantados a mediados del siglo XIX y mantenidos mediante las labores de cultivo idóneas, se obtienen las mejores aceitunas con las que obtenemos nuestros exquisitos aceites, la esencia del olivo centenario.

From our centuries-old olive trees, planted in the middle of the 19th century and maintained until today by the best cultivation methods, the best olives are obtained, from which we produce our special delicacy; the essence of the century-old olive tree.

Producto natural

Nuestra gama de aceites Virgen Extra HERALDO procede de las aceitunas de variedad PICUAL (la de mayor contenido en ácido oleico) recolectadas directamente del árbol al inicio de la cosecha (Noviembre-Diciembre) en el **Cortijo El Derramadero**, a los pies de la Sierra de Cazorla (Jaén). Es por tanto zumo de aceituna recolectada en su punto idóneo de maduración. Hoy, preparamos este aceite con las técnicas más depuradas, manteniendo las propiedades organolépticas características del zumo fresco de aceituna.

Natural product

Our range of HERALDO Extra Virgin oils comes from the PICUAL variety of olive (the one with the highest content in oleic acid), collected directly from the tree at the beginning of the harvest (November-December) in the Cortijo El Derramadero, at the foot of the Sierra de Cazorla (Jaén). For this reason, it is juice from olives harvested at their ideal ripening stage. Today, we prepare this oil with more refined techniques, keeping the organoleptic properties that are characteristic of fresh olive juice.

Elaboración

- Inicio de la recolección en Noviembre, en el momento óptimo de madurez. Para nuestra gama de A.O.V.E. sólo se seleccionan aceitunas recogidas directamente del árbol.
- Molturación en la almazara a las pocas horas de la recolección y bajo condiciones idóneas (baja temperatura).
- El aceite se mantiene en las condiciones óptimas de conservación hasta el momento de su envasado que se lleva a cabo bajo pedido, para conservar sus características organolépticas más puras.
- El producto final es un aceite de color verde transparente, afrutado, con acidez menor a 0,2º y un leve picor característico, indicativo del alto contenido en antioxidantes (polifenoles).

Processing

- Harvest begins in early November, looking for the optimum time of maturity. For our range of EVOO, only olives picked directly from the tree are selected.
- Grinding at the mill within a few hours of harvesting, and under appropriate conditions (low temperature).
- Our olive oil is kept in optimum conditions of conservation until the moment it is packed on request to conserve their purest organoleptic characteristics.
- The end product is an oil of transparent green colour, fruity, with less than 0.2º acidity and a characteristic spiciness, indicative of the high content of antioxidants (polyphenols).

Gama de productos

Product range

La gama de ACEITES HERALDO presenta sutiles variaciones en sabor y aromas, indicativos de su origen y del momento de la recolección, todos en calidad A.O.V.E. (Aceite de Oliva Virgen Extra).

The range of HERALDO OLIVE OILS has subtle variations in flavour and aromas, which are indicative of its origin and the time of collection, all in EVOO (Extra Virgin Olive Oil) quality.



Esencial

HERALDO ESENCIAL

Procede de las aceitunas recolectadas directamente del árbol al inicio de la cosecha, y molturada el mismo día de su recogida. *Comes from the olives directly harvested from the tree, at the beginning of the harvest time, and milled on the day of collection.*



Noble

HERALDO NOBLE

Es nuestra **Selección Especial** de Aceite Virgen Extra, pues procede de nuestros más antiguos olivares, plantados a mediados del S. XIX. La recolección comienza al inicio del envero y la aceituna se moltura directamente. *Is our special selection of Extra Virgin olive oil, because it comes from the first olives harvested from our oldest olive groves, planted in the middle of the 19th century. The collection begins at the beginning of the ripening and the olives are immediately milled.*

Blend

HERALDO BLEND

Mas suave, procedente del ensamblaje o "coupage" de aceite Picual de nuestra selección Heraldo Esencial y aceite de Arbequina de la mejor calidad. Se presentan en envases de cristal de 250 y 500 cc todos con **dosificador antigoteo** y con TAPON IRRELLENABLE (opcional) que garantiza en todo momento el origen y la pureza del producto. *A mild Extra Virgin olive oil, a "coupage" of our Picual oil selection "Heraldo Esencial" and a top quality Arbequina olive oil. They are presented in bottles of dark glass of 250 and 500 cc, with drip dispenser and non-refillable plug (optional) which guarantees the origin and the purity of the product at all times.*

C.D

HERALDO CD (Cortijo de El Derramadero)

Aceite obtenido en la finca durante el resto de la cosecha, de aceituna ya madura, siempre cogida del árbol, con unas propiedades organolépticas más suaves, siempre en la categoría de Aceite Virgen Extra. Envasado en botella de cristal de 0,75 lt. y garrafas pet de 2 y 5 lts. *The virgin oil obtained at the property during the rest of the harvest. From already ripe olives, always taken from the tree, with softer organoleptic properties, it is always in the category of Extra Virgin olive oil. It is packaged in 0.75 lt. glass bottles, 2 lt. and 5 lt. pet carafes.*



ACEITES HERALDO

La Empresa

En ACEITES HERALDO hemos buscado la integración de todos los procesos necesarios para la obtención de un Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad inmejorable.

Desde el cuidadoso **cultivo del olivar** en las fincas de la propiedad con un control permanente de nuestro personal técnico, y la **molturación de la aceituna** en almazara para la **obtención del aceite** en condiciones óptimas, hasta su **comercialización directa**. Los distintos procesos se controlan en todo momento para alcanzar la máxima calidad, dentro del marco de un **Sistema Producción Integrada**.

La ESENCIA del
OLIVO CENTENARIO

The Company

In ACEITES HERALDO we have sought the integration of all the processes required to obtain an Extra Virgen Olive Oil of unbeatable quality:

*From the careful **cultivation of the olive grove** in the estates of the property under a permanent control of our technical staff, and **the grinding of the olives** in the mill for the **production of olive oil** in optimal conditions, to its **direct marketing**. All the processes are controlled in each moment to obtain the best quality, in the frame of an **Integrated Production System**.*

ESSENCE of the
CENTENARY OLIVE TREE



Olive Oil from Spain