



EL VALOR DE UN PATRIMONIO



CATÁLOGO DE EMPRESA 2014 - PRODUCTOS

www.almazarasdelasubbetica.com





La Empresa

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA - EL VALOR DE UN PATRIMONIO

www.almazarasdelasubbetica.com

La Sociedad Cooperativa Agrícola de 1^{er} grado Almazaras de la Subbética, creada en julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas y experimentadas cooperativas: S.C.A. Virgen del Castillo, fundada en el año 1954, (más de 50 años de experiencia en los cultivos del olivar y fabricación de aceites de oliva de calidad reconocida), y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno, fundada a principios de los años 60 con una trayectoria ascendente y también reconocida nacional e internacionalmente en la calidad de sus zumos de oliva. Compuesta por alrededor de 4.000 socios / familias, que representan una superficie de olivar de unas 15.000 hectáreas, **Almazaras de la Subbética** ha conseguido superar los obstáculos de la orografía accidentada de sus plantaciones y de los mayores costos de laboreo y recolección. Con la modernización de las técnicas de cultivo (cubierta vegetal, olivar de producción ecológica, producción integrada, etc.), el empleo de pequeña y moderna maquinaria y la **apuesta por la máxima calidad**, ha sabido adaptar tradición y tecnología a los altos baremos de calidad **que demandan los consumidores más exigentes**. Actualmente cuenta con dos centros de producción y almacenado. La central y el centro principal en Carcabuey y un segundo en Priego de Córdoba.

Producción y comercialización:

Almazaras de la Subbética, tiene como principal actividad la **producción de aceite de alta calidad**, pero no es la única. La preparación y curado de la aceituna de mesa complementa la explotación del olivar. Igualmente aprovechando la **actividad agraria** de las huertas de la Subbética con el cultivo del membrillero, **Almazaras de la Subbética** procesa y comercializa el **membrillo natural** y para su procesado en productos derivados. Por último como añadidura a la actividad agraria, la **actividad ganadera tradicional** de la explotación caprina en las **Sierras Subbéticas**, completa la ayuda de **Almazaras de la Subbética** a sus socios en la comercialización de su carne y leche para el consumo y la fabricación de derivados de calidad.

Instalaciones: Fabricación y almacenaje:

En su centro principal de producción cuenta con una superficie de **350.000 metros cuadrados**, y se ubica en el municipio de **Carcabuey**. Las instalaciones para la molturación fueron de las más novedosas en su día, acordes con el **espíritu innovador** que desde siempre ha imperado en esta cooperativa.

El patio de entrega de aceituna ocupa una superficie de 10.000 metros cuadrados y cuenta con siete tolvas de recepción, que, a su vez, continúan con siete líneas de limpieza totalmente independientes. Esto permite realizar una **separación exhaustiva de la aceituna según sus calidades y destino** (árbol, Denominación de Origen, árbol Ecológico, árbol convencional, árbol de segunda y suelo).



El diseño de estas líneas y de la industria en su conjunto aprovecha las pendientes naturales del terreno, con el objetivo de optimizar el funcionamiento de la maquinaria y minimizar el coste energético. Una batería de **22 tolvas de acero inoxidable** permite almacenar **1.200.000 Kg de aceituna perfectamente diferenciada y clasificada**.

Una capacidad de molturación de **1.000.000 Kg /día**, con diez líneas de producción, facilita de la obtención de seguir con esa separación rigurosa que inicia el agricultor en el propio campo. Igualmente, una bodega con una capacidad de **8.500.000 Kg**, asegura la consecución del objetivo final: **LA CALIDAD**.



Actualmente en las instalaciones de **Almazaras de la Subbética** se moltura entre **50 y 70 millones de kilos de aceitunas** dependiendo de las condiciones meteorológicas y del año en cuestión. De ello se producen entre **11 y 15 millones de litros de aceite virgen, de los cuales el 80%, merecen la calificación de aceites de oliva virgen extra**, lo cual puede dar una idea del celo y rigor con el que se trabaja en todas las fases del proceso: labores culturales, recolección, transporte, recepción, limpieza, molturación y almacenado.

Su segundo centro de recepción, producción y almacenamiento de aceite, situado en **Priego de Córdoba**, dotado también de la maquinaria y procesos más modernos en la fabricación del aceite de oliva, está preparado para molturar **15.000.000 de kilos de aceitunas al año**, con 6 líneas de recepción y preparada para soportar una **molturación diaria de 150.000 Kg de aceituna**; Utilizando la misma filosofía de la Almazara principal situada en **Carcabuey** para diferenciar en cada línea, calidad, tipo de producción, etc.

Su bodega, soporta un almacenamiento total de **1.780.000 Kg de aceite**, en 18 depósitos de diferentes capacidades y con condiciones de temperatura, almacenado y maduración similares a los de la almazara central.

Dentro de las variedades de aceitunas que se molturan en la cooperativa, el 60% de la producción total de aceite proviene de aceitunas de la variedad **picuda**, un 25% de la variedad **hojiblanca** y el resto de la variedad **picual**.

Certificaciones:

Almazaras de la Subbética, tiene un buen número de **certificaciones** además de los correspondientes registros sanitarios para la fabricación y envasado de aceite de oliva, como son:



Certificación IFS Y BRC, para la comercialización del aceite de oliva envasado.



Certificado de conformidad CAAE, para la producción y etiquetado de productos ecológicos.



Calidad Certificada de la Junta de Andalucía.



Certificado de empresa perteneciente a la Denominación de Origen Priego de Córdoba.

Premios y reconocimientos:

Almazaras de la Subbética, y la fusión de las cooperativas que la fundaron han recibido multitud de premios y reconocimientos a lo largo de la historia. No solo por la calidad de sus aceites, sino por su trayectoria en la mejora continua, la innovación y el respeto al medio ambiente.

- Premio a la Mejor empresa Agroalimentaria 2002.
- Premio Alimentos de España 2008 y 2010.
- Premio a la Gestión Medioambiental.
- Premio a la mejor Almazara.
- Premios 2012. Segunda mejor almazara por la calidad de los aceites por The World's Best Olive Oil y Premio Dynasty of the years by Monocultivar (Milan-ITALIA).
- Premios 2013. Mejor Almazara del Mundo 2013 por la calidad de sus aceites de oliva virgen extra. Tomando como referencia las puntuaciones obtenidas por sus aceites de oliva virgen extra en los 18 principales certámenes y premios más prestigiosos a nivel internacional.

Con referencia a la producción de **aceite ecológico de alta gama**, ha crecido de una forma apreciable estos últimos años, siendo considerado por sus premios y reconocimientos como **uno de los mejores aceites ecológicos del mundo y el más galardonado en España en esta categoría**. En 2012, se le ha dado el premio al **mejor aceite de oliva del mundo**, resultado de las puntuaciones obtenidas en los **18 concursos internacionales más prestigiosos del mundo (The World's Best Olive Oil 2012)**.





Premios 2014

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA - EL VALOR DE UN

www.almazarasdelasubbetica.com



World's Best Olive Oil, (www.worldsbestoliveoils.org), ha otorgado a Almazaras de la Subbética el premio a
LA MEJOR ALMAZARA DE ACEITE DE OLIVA DEL MUNDO 2013.
WORLD'S BEST OIL MILLS

EMPRESA:

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA: PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES A SUS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Europa	Alemania	World Best Olive Oil	top 50	Rincón de la Subbética	
		World Best Olive Oil	top 50	Parqueoliva SERIE ORO	
		World Best Olive Oil	2º mejor ecológico del mundo	Rincón de la Subbética	
		World Best Olive Oil	4º mejor almazara	Almazaras de la Subbética	
		Der Feinschmeker	top 50	Fuente de la Salud	
		Der Feinschmeker	Top 200	Rincón de la Subbética	
		Der Feinschmeker	top 200	Almaoliva Arbequino	
		Biopress	top 25	Rincón de la Subbética	
		olive oil tasting alemania	Medalla de oro	Parqueoliva SERIE ORO	
		olive oil tasting alemania	medalla de oro	Rincón de la Subbética	
		olive oil tasting alemania	medalla de oro	Almaoliva Arbequino	
		España	Diputacion de Córdoba	Finalista frutado verde	Parqueoliva SERIE ORO
	Fira Natura Lleida		3er premio	Rincón de la Subbética	
	Terra Oleum		Finalista	Rincón de la Subbética	
	CINVE Valladolid		Medalla de oro	Rincón de la Subbética	
	CINVE Valladolid		Medalla de plata	Parqueoliva SERIE ORO	
	Ecotrampa		Ecotrampa de oro	Rincón de la Subbética	
	Premio DOP Priego de Córdoba		2º premio	Parqueoliva SERIE ORO	
	AVPA Paris		Diplomas Gourmet	Rincón de la Subbética	
	AVPA Paris		Diplomas Gourmet	Parqueoliva SERIE ORO	
	Francia		Italia	Oliocapitale	Primer finalista
		Biol Internacional		ExtraGold - 3º Biol España	Rincón de la Subbética
		Montiferru		3er premio	Rincón de la Subbética
		Sol D'oro	Gran Mencion	Rincón de la Subbética	
		Sol D'oro	Gran Mencion	Almaoliva Arbequino	
		Armonia	2º premio mejor envase y etiqueta	Rincón de la Subbética	
		L'orciolo D'oro	Distincion frutado medio	Parqueoliva SERIE ORO	
l'orciolo d'oro		distincion frutado ligero	fuentes de la salud		
l'orciolo d'oro		distincion frutado ligero	Rincón de la Subbética		
Il magnifico		1er premio	Rincón de la Subbética		
Armonia		2º premio mejor envase	Rincón de la Subbética		
Flos Olei		97/100	Rincón de la Subbética		
Suiza		International Olive Oil Awards Zurich	Medalla de oro frutado intenso	Rincón de la Subbética	
		UK	Una estrella	Parqueoliva SERIE ORO	
		America	Argentina	Olivinus	Gran prestigio oro
	Olivinus			Premio niños	Rincón de la Subbética
	Olivinus			Premio diseño y packaging	Rincón de la Subbética
	Olivinus			Prestigio oro	Parqueoliva SERIE ORO
	Olivinus			Premio diseño y packaging	Parqueoliva SERIE ORO
	Olivinus			Gran prestigio oro	Almaoliva Arbequino
	Olivinus			GRAN OLIVO ORO, 3ER MEJOR ACEITE	Rincón de la Subbética
	Olivinus			GRAN OLIVO ORO,	Parqueoliva SERIE ORO
	Olivinus			GRAN OLIVO ORO	Almaoliva Arbequino
	Olivinus			Premio Oro	Rincón de la Subbética
USA	Concurso Internacional NY	Premio Oro	Parqueoliva SERIE ORO		
	Concurso Internacional NY	Premio Oro	Parqueoliva SERIE ORO		
	La County Fair - Los Angeles	Medalla de plata frutado medio	Parqueoliva SERIE ORO		
	La County Fair - Los Angeles	Medalla de plata frutado medio	Almaoliva Arbequino		
	La County Fair - Los Angeles	Medalla de bronce frutado intenso	Rincón de la Subbética		
Asia	China	Olive Oil China	Medalla de oro frutado intenso	Rincón de la Subbética	
		Olive Oil China	Medalla de bronce frutado medio	Parqueoliva SERIE ORO	
		Terraolivo	Gran Prestigio oro	Parqueoliva SERIE ORO	
	Israel	Terraolivo	Prestigio oro	Rincón de la Subbética	
	Israel	Terraolivo	Prestigio oro	Almaoliva Arbequino	
	Israel	Terraolivo	Prestigio oro	Rincón de la Subbética	
	Japon	Olive japan	Medalla de oro	Parqueoliva SERIE ORO	



Marca Comercial:

RINCÓN DE LA SUBBÉTICA, ALAMODA

Europa	Alemania	World Best Olive Oil	top 50	
		World Best Olive Oil	2º mejor ecologico del mundo	
	España	Der Feinschmeker	Top 200	
		Biopress	top 25	
		olive oil tasting alemania	medalla de oro	
		Fira Natura Lleida	3er premio	
		Terra Oleum	Finalista	
		CINVE Valladolid	Medalla de oro	
	Italia	Ecotrampa	Ecotrampa de oro	
		AVPA Paris	Diplomas Gourmet	
Biol Internacional		ExtraGold - 3º Biol España		
Montiferru		3er premio		
America	Suiza	Sol D'oro	Gran Mencion	
		Armonia	2º premio mejor envase y etiqueta	
	Argentina	l'orciolo d'oro	distincion frutado ligero	
		Il magnifico	1er premio	
	USA	Armonia	2º premio mejor envase	
		Fios Olei	97/100	
		International Olive Oil Awards Zurich	Medalla de oro frutado intenso	
		Olivinus	Gran prestigio oro	
	Asia	China	Olivinus	Premio niños
			Olivinus	Premio diseño y packaging
Israel		Olivinus	GRAN OLIVO ORO, 3ER MEJOR ACEITE	
		Terraolivo	Premio Oro	

PARQUEOLIVA SERIE ORO

Europa	Alemania	World Best Olive Oil	top 50	
		olive oil tasting alemania	Medalla de oro	
	España	Diputacion de Córdoba	Finalista frutado verde	
		CINVE Valladolid	Medalla de plata	
		Premio DOP Priego de Córdoba	2º premio	
	Francia	AVPA Paris	Diplomas Gourmet	
		Italia	Distincion frutado medio	
	America	UK	Great Taste Awards	Una estrella
			Argentina	Prestigio oro
		USA	Olivinus	Premio diseño y packaging
Olivinus			GRAN OLIVO ORO,	
Asia	China	Olivinus	Premio Oro	
		Israel	Medalla de plata frutado medio	
	Japon	Olive Oil China	Medalla de bronce frutado medio	
		Terraolivo	Gran Prestigio oro	

ALMAOLIVA ARBEQUINO

Europa	Alemania	Der Feinschmeker	top 200	
		olive oil tasting alemania	medalla de oro	
	Italia	Oliocapitale	Primer finalista	
		Sol D'oro	Gran Mencion	
	America	Argentina	Olivinus	Gran prestigio oro
			Olivinus	GRAN OLIVO ORO
	Asia	USA	La County Fair - Los Angeles	Medalla de plata frutado medio
			Israel	Prestigio oro

FUENTE DE LA SALUD

Europa	Alemania	Der Feinschmeker	top 50
	Italia	l'orciolo d'oro	distincion frutado ligero



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

RINCÓN DE LA SUBBÉTICA

Denominación de Origen Protegida
PRIEGO DE CÓRDOBA
PRODUCTO DE ESPAÑA



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

27 Premios en 2014 - 138 Premios en los últimos 5 años - 227 Premios desde 2003

ACE TE MAS PREMIADO EN LA HISTORIA DE ESPAÑA Y MEJOR ECOLOGICO EN LA HISTORIA DE ESPAÑA



Marca Comercial:

Rincón de la Subbética

Producción: **PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**

Calidad: **A.O.V.E. SUPREMA**

Variiedad: **HOJIBLANCA**

Puntuación organoléptica: **8.5 SOBRE 9**

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado verde muy intenso. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate. **Fase gustativa:** en boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador.

Maridajes:

Uso en crudo: tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul, platos especiales. (El chanel de los aceites).

Formatos/presentación:

Botellas de cristal con caja individual.

Premios y reconocimientos a la calidad:

Premios y Reconocimientos campaña 2013-2014

Continente	país	Concurso	Premio
Europa	Alemania	World Best Olive Oil World Best Olive Oil Der Feinschmecker Biopress olive oil tasting alemania	top 50 2º mejor ecologico del mundo Top 200 top 25 medalla de oro
	España	Fira Natura Lleida Terra Oleum CINVE Valladolid Ecotrama AVPA Paris	3er premio Finalista Medalla de oro Ecotrama de oro Diplomas Gourmet
	Italia	Biol Internacional Montiferru Sol D'oro Armonia l'orciolo d'oro Il magnifico Armonia Flos Olei	ExtraGold - 3º Biol España 3er premio Gran Mencion 2º premio mejor envase y etiqueta distincion frutado ligero 1er premio 2º premio mejor envase 97/100
America	Suiza	International Olive Oil Awards Zurich	Medalla de oro frutado intenso
	Argentina	Olivinus Olivinus Olivinus Olivinus	Gran prestigio oro Premio niños Premio diseño y packaging GRAN OLIVO ORO, 3ER MEJOR ACEITE
	USA	Concurso Internacional NY La County Fair - Los Angeles	Premio Oro Medalla de bronce frutado intenso
Asia	China	Olive Oil China	Medalla de oro frutado intenso
	Israel	Terraolivo	Prestigio oro

FORMATO DE PRESENTACIÓN

FORMATO:	UNIDADES POR CAJA:
Cristal 500 ml	6
Cristal 250 ml	9
Cristal 40 ml	126

PACK REGALO

CONTENIDO:

- Rincón de la Subbética Cristal 500 ml.
- Manual de iniciación a la cata de aceites de oliva.
- Vaso de cata con incrustaciones de Swarovski Crystal.
- 4 Platos degustación con caja decorada.
- Guía de cata.

Packaging Regalo:
Caja de cartón rígido forrada en rojo y negro por dentro. Doble tapa de apertura lateral, con cierre magnético y logotipo. Soporte para botella de 500 ml de diseño y guía de degustación.



Uso y disfrute recomendado del A.O.V.E Rincón de la Subbética (El Chanel de los Aceites):

CONSERVANTE

CONDIMENTO

MARINADOS



MARIDAJES:

- Crudo en general.
- Ensaladas mixtas y de tomate.
- Carnes. Pescado azul.
- Pan y comidas intensas.





ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
 SERIE ORO
 PARQUEOLIVA
 Denominación de Origen
 PRIEGO DE CORDOBA
 PRODUCTO DE ESPAÑA



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS (Serie Oro- Fuente de la Salud):
 18 Premios en 2014 - 101 Premios en los últimos 5 años - 177 Premios desde 1998
 ACEITE MAS PREMIADO EN LA HISTORIA DE ESPAÑA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL



Marca Comercial:

Parqueoliva Serie Oro

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Calidad:
A.O.V.E. SUPREMA

Variedad:
HOJIBLANCA - PICUDA

Puntuación organoléptica:
8 SOBRE 9

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado verde medio/alto. Matices frutales como la manzana y plátano verde. Notas de Hortaliza como la mata de tomate y la alcachofa. Con gran intensidad se perciben la hierba recién cortada y la almendra verde. **Fase gustativa:** en boca dulce de entrada, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media.

Maridajes:

Uso en crudo: tostadas, tostas y platos gourmet, ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul, platos especiales. (El chanel de los aceites).

Formatos/presentación:

Botella cristal, lata, miniatura y estuche de regalo.

Premios y reconocimientos a la calidad:

SERIE ORO Parqueoliva

Premios y Reconocimientos campaña 2013-2014

Continente	pais	Concurso	Premio
Europa	Alemania	World Best Olive Oil olive oil tasting alemania	top 50 Medalla de oro
	España	Diputacion de Córdoba CINVE Valladolid Premio DOP Priego de Córdoba	Finalista frutado verde Medalla de plata 2º premio
	Francia	AVPA Paris	Diplomas Gourmet
	Italia	L'orciolo D'oro	Distincion frutado medio
	UK	Great Taste Awards	Una estrella
America	Argentina	Olivinus Olivinus Olivinus	Prestigio oro Premio diseño y packaging GRAN OLIVO ORO, Premio Oro
	USA	Concurso Internacional NY La County Fair - Los Angeles	Medalla de plata frutado medio Medalla de bronce frutado medio
Asia	China	Olive Oil China	Gran Prestigio oro
	Israel	Terraolivo	Medalla de oro
	Japon	Olive japan	

FORMATO DE PRESENTACIÓN

FORMATO: UNIDADES POR CAJA:

Lata 2,5 L	6
Cristal 500 ml	6
Cristal 40 ml	126

PACK REGALO

CONTENIDO:

Parqueoliva Serie Oro Cristal 500 ml
Rincón de la Subbética Cristal 500 ml
Manual de iniciación a la cata de aceites de oliva

Packaging Regalo:
Caja de cartón rígido forrada en rojo y negro por dentro. Doble tapa de apertura lateral, con cierre magnético y logotipo. Soporte para dos botellas de 500 ml de diseño y guías de degustación.



Uso y disfrute recomendado del A.O.V.E Serie Oro Parqueoliva:

0°C

20°C

35°C

45°C

CONSERVANTE

CONDIMENTO

MARINADOS



MARIDAJES:

Crudo en general.
Ideal para carpaccios.
Pastas y salsas.
Carnes.





ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ALMA
OLIVA
ARBEQUINO

PRODUCTO DE ESPAÑA



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

8 Premios en 2014 - 25 Premios en los últimos 4 años

Un arbequino especial con 2800 horas de sol



Marca Comercial:

Almaoliva Arbequino

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Calidad:
A.O.V.E. SUPREMA

Variedad:
ARBEQUINA

Puntuación organoléptica:
8 SOBRE 9

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado muy complejo de intensidad media, presenta aromas a hierba, manzanilla, plátano y cítricos. **Fase gustativa:** de entrada es ligeramente dulce y almendrado. Presenta un perfecto equilibrio entre amargo y picante. Aceite en definitiva complejo, armónico y persistente. **Puntuación organoléptica:** 8 sobre 9.

Maridajes:

Uso en crudo: pescados blancos, aves, ensaladas de verduras (endivias y lechuga). Ideal para la preparación de postres y ensaladas de frutas.

Formatos/presentación:

Botellas cristal, miniaturas y estuche de regalo.

Premios y reconocimientos a la calidad:

ALMAOLIVA Arbequino

Premios y Reconocimientos campaña 2013-2014

Continente	pais	Concurso	Premio
Europa	Alemania	Der Feinschmeker olive oil tasting alemania	top 200 medalla de oro
	Italia	Oliocapitale Sol D'oro	Primer finalista Gran Mencion
America	Argentina	Olivinus Olivinus	Gran prestigio oro GRAN OLIVO ORO
Asia	USA	La County Fair - Los Angeles	Medalla de plata frutado medio
	Israel	Terraolivo	Prestigio oro

FORMATO DE PRESENTACIÓN

FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Cristal 500 ml.	12
Cristal 250 ml.	12
Cristal 40 ml.	126

*Un
Arbequino
Especial*



Uso y disfrute recomendado del A.O.V.E ALMAoliva Arbequino:

0°C

CONSERVANTE

20°C

CONDIMENTO

35°C

MARINADOS

45°C



MARIDAJES:

Pescados blancos. Aves. Ensaladas de verduras. Escabeches. Es ideal para la preparación de postres.



Usos y disfrutes recomendados de los aceites de



0°C

USO

GAMA RECOMENDADA

CONSERVANTE

Rincón de la Subbética

20°C

CONDIMENTO

Serie Oro

35°C

MARINADOS

ALMAoliva Arbequino



45°C

INFUSIONES DE ACEITE

Parqueoliva BIO

55°C

CONFITADOS EN ACEITE

Parqueoliva



90°C

SOFRITO

ALMAoliva Especial Gastronomía



110°C

RISOLADOS O CAMELIZADOS

120°C

FRITURAS SUAVES

145°C

FRITURAS FUERTES

CVC



180°C

QUE TU ALIMENTO SEA TU MEDICINA



aceite de oliva virgen extra de Almazaras de la Subbética



FORMATOS

FORMATOS	MARIDAJES
Cristal 500 ml. Cristal 250 ml.	Crudo en general. Ensaladas mixtas y de tomate. Carnes. Pescado azul. Pan y comidas intensas.
Cristal 500 ml. Lata 2,5 L.	Crudo en general, Ideal para carpaccios. Pastas y salsas. Carnes. Pescados blancos y azules.
Cristal 500 ml. Cristal 250 ml.	Pescados blancos. Aves. Ensaladas de verduras. Es ideal para la preparación de postres. Ensaladas de frutas.
Cristal 500 ml. Lata 2,5 L. Cristal 20 ml.	Crudo en general. Ensaladas mixtas y de tomate. Carnes. Pescado azul. Pan y comidas intensas.
Cristal 750 ml., 500 ml., 250 ml., 60 ml. y 20 ml. Lata 2,5 L. Lata 5 L. Jarra Cristal 250 ml.	Crudo en general. Ideal para carpaccios. Pastas y salsas. Carnes. Pescados blancos y azules.
Pet 5 L. Pet 2 L. Pet 1 L. 30 ml.	Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados. Carnes.
Pet 5 L. Pet 2 L (1 L y 30 ml). * Cristal 500 ml y 250 ml. Pet 30 ml y 20 ml.	Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados. Carnes.
Pet 5 L. Pet 2 L. Pet 1 L.	Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados asados. Carnes.
Pet 5 L.	Frituras en General. Reducción humos y olores.

Almazaras de la Subbética

Cooperativa compuesta por más de **4.000 familias** y una superficie de olivar con más de **15.000 hectáreas**, Almazaras de la Subbética ha conseguido superar los obstáculos de la orografía accidentada de sus plantaciones y de los mayores costos de recolección, **apostando por la máxima calidad**, que exigen los consumidores más exigentes. **Un compromiso social y medioambiental galardonado** con los premios a la **Gestión Medioambiental, Mejor Almazara y Mejor Empresa Alimentaria**.

El Entorno

En pleno **corazón de Andalucía**, dentro del **Parque Natural de las Sierras Subbéticas**, con una orografía accidentada rodeada de grandes montañas y un **microclima envidiable con más de 2.800 horas de sol al año**, visualizamos **"UN TSUNAMI DE OLIVOS"**, algunos **centenarios** que atesoran los prestigiosos aceites cuya **calidad y prestigio** se remonta desde el imperio romano a la actualidad. Suelos arcillosos con alto contenido en calcio, olivar de montaña con pendientes de hasta el 70% y **clima mediterráneo continental** con alta pluviometría y acusadas oscilaciones térmicas, crean el **entorno ideal** para el cultivo de las **mejores olivas**.

La Recolectión y fabricación

Con una recolección temprana tradicional, manual y vareo, hacia la primera quincena de noviembre, **Almazaras de la Subbética** pone en marcha todos los mecanismos de recogida y molturación de las olivas **en el mismo día de su recogida**. Por centrifugación mediante un sistema continuo de dos fases a temperatura ambiente se extrae el **zumو de la oliva**, para ser almacenado en depósitos de acero inoxidable inertizados que **garantizan su máxima calidad manteniendo sus esencias y características saludables** al mismo tiempo.



ALMAZARAS TE QUIERE



CON ALMAZARAS TE CUIDAS

CENTRAL:

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.
Ctra. A-339. Km. 17,850.
14810 Carcabuey (Córdoba-España)
Telf.: + 34 957 54 70 28
Fax: + 34 957 54 36 40
comercial@almazarasdelasubbetica.com
www.almazarasdelasubbetica.com

DELEGACIÓN COMERCIAL MADRID

C/ Rioja, nº 1. local 14-15.
28850 Torrejón de Ardoz (Madrid)
Telf.: + 34 91 677 28 09 / 91 648 76 05
Fax: + 34 91 648 76 05
comercialmadrid@almazarasdelasubbetica.com



www.rincondeloleo.com

Y TU MEDICINA SEA TU ALIMENTO



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PARQUEOLIVA

Denominación de Origen Protegida.
PRIEGO DE CORDOBA
 PRODUCTO DE ESPAÑA





Marca Comercial:

Parqueoliva Bio

Producción:
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Calidad:
A.O.V.E. EXCELENTE

Variedad:
HOJIBLANCA - PICUDA

Puntuación organoléptica:
7,5 SOBRE 9

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado medio/alto, entre verde y maduro. Presenta una exquisita armonía. **Fase gustativa:** dulce de entrada, almendrado verde, amargo y con agradable picor final de intensidad media-alta.

Maridajes:

Crudo en general: ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescados azul, pan y comidas intensas.

Formatos/presentación:

Botellas cristal, miniaturas y estuche de regalo.

FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Lata 2,5 l.	6
Cristal 500 ml.	12
Cristal 20 ml.	252

PACK REGALO	
CONTENIDO	
Botella Parqueoliva Bio Cristal 500 ml.	
Crema de Chocolate-Aceite de Oliva Virgen Extra 30 gr.	
Crema de Chocolate-Mandarina 30 gr.	
Crema de Chocolate-Chile 30 gr.	



Marca Comercial:

Parqueoliva

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Calidad:
A.O.V.E. EXCELENTE

Variedad:
HOJIBLANCA - PICUDA - PICUAL

Puntuación organoléptica:
7,5 SOBRE 9

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado de frutado intenso, con matices verdes principalmente, pero con un atisbo de frutas maduras en su momento óptimo. **Fase gustativa:** en boca de perfecto equilibrio, podríamos en armonía total entre dulce, amargo y picante.

Maridajes:

Crudo en general: ideal para carpaccios, pastas, salsas, carnes, pescados blancos y azules.

Formatos/presentación:

Botellas cristal, miniaturas y estuche de regalo.

FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Lata 5 l.	3
Lata 2,5 l.	6
Cristal 750 ml.	12
Cristal 500 ml.	12
Cristal 250 ml.	12
Jarra Cristal 250 ml.	12
Cristal 60 ml.	84
Cristal 20 ml.	252

Uso y disfrute recomendado del A.O.V.E PARQUEOLIVA BIO / PARQUEOLIVA CONVENCIONAL:



CONSERVANTE

CONDIMENTO

MARINADOS

INFUSIONES*

CONFITADOS*

*Infusiones y confitados en aceite.



MARIDAJES PARQUEOLIVA BIO:

Crudo en general.
Ensaladas mixtas y de tomate.
Carnes. Pescado azul.
Pan y comidas intensas.

MARIDAJES PARQUEOLIVA CONVENCIONAL:

Crudo en general.
Ideal para carpaccios.
Pastas y salsas.
Carnes.
Pescados blancos y azules.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ALMA OLIVA

ESPECIAL GASTRONOMÍA
CRUDO Y FRITURAS GOURMET

PRODUCTO DE ESPAÑA



Almazaras de la Subbética

UN DENOMINADOR COMÚN: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA





Marca Comercial:

Almaoliva Gran Selección

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Calidad:
A.O.V.E. MUY BUENA

Variedad:
HOJIBLANCA - PICUAL - PICUDA

Puntuación organoléptica:
7 SOBRE 9

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado medio/alto, con similitud en cuanto a intensidad en matices verdes y maduros. **Fase gustativa:** destaca su suavidad, con entrada dulce muy agradable, a la que siguen un ligero amargo y picante. En él seguimos captando sensaciones que recuerdan frutas como la manzana.

Maridajes:

Uso en crudo y frituras: ensaladas mixtas, pan y comidas en general. Frituras gourmet, sofritos y elaboración de platos: pescados, carnes y verduras.

FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Pet 5 l.	3
Pet 2 l.	6
Pet 1 l.	15
Pet 30 ml.	168

FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Cristal 500 ml.	12
Cristal 250 ml.	12
Pet 30 ml.	84
Pet 20 ml.	266

Marca Comercial:

Almaoliva Especial Gastronomía

Producción:
CONVENCIONAL / ECOLÓGICA

Calidad:
A.O.V.E. MUY BUENA

Variedad:
HOJIBLANCA - PICUAL - PICUDA

Puntuación organoléptica:
6,5 SOBRE 9

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado medio/alto, con similitud en cuanto a intensidad en matices verdes y maduros. **Fase gustativa:** destaca su suavidad, con entrada dulce muy agradable, a la que siguen un ligero amargo y picante. En él seguimos captando sensaciones que recuerdan frutas como la manzana.

Maridajes:

Uso en crudo y frituras: ensaladas mixtas y acompañamiento en comidas. Sofritos y especial Frituras Gourmet.

FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Pet 5 l.	3
Pet 2 l.	6
Pet 1 l.	15

Uso y disfrute recomendado del A.O.V.E ALMAoliva Gran Selección / ALMAoliva Especial gastronomía:

0°C	CONSERVANTE
20°C	CONDIMENTO
35°C	MARINADOS
45°C	INFUSIONES*
55°C	CONFITADOS*
90°C	SOFRITO
100°C	RISOLADOS*
120°C	FRITURAS SUAVES
145°C	FRITURAS
180°C	



MARIDAJES ALMAOLIVA GRAN SELECCIÓN:
Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados y Carnes.



MARIDAJES ALMAOLIVA ESPECIAL GASTRONOMÍA:
Crudo en general. Ensaladas mixtas y de tomate. Carnes. Pescado azul. Pan y comidas intensas.

*Risolados o caramelizados.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CVC

SOLO FRITURAS

PRODUCTO DE ESPAÑA



Almazaras de la Subbética



Marca Comercial:

CVC

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Calidad:
A.O.V BUENA

Variedad:
HOJIBLANCA - PICUAL - PICUDA

Puntuación organoléptica:
6 SOBRE 9

Características organolépticas:

Fase olfativa: frutado ligero suave, con toques maduros. **Fase gustativa:** de entrada dulce, aterciopelada, ligeramente picante y amargo, muy equilibrado.

Maridajes:

Frituras en general (reducción humos y olores).

FORMATO DE PRESENTACIÓN

FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Pet 5 l.	3



Uso y disfrute recomendado del A.O.V. CVC:

180°C

FRITURAS FUERTES: Frituras en General.

OTRAS CARACTERÍSTICAS A DESTACAR: Reducción humos y olores.



MEMBRILLO Y VINAGRE
DE JEREZ

PARQUEOLIVA

DULCE, SECO Y JEREZ

PRODUCTO DE ESPAÑA





Marca Comercial:

Vinagre dulce de Membrillo PARQUEOLIVA

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Características organolépticas:

Fase visual: limpio y brillante mostrando un color caoba claro. **Fase olfativa:** aroma de compota de membrillo que se combina con el ácido acético y toques de tostado y balsámico. **Vía retro nasal** con aromas de frutos secos. **Fase gustativa:** tiene un sabor agradable, equilibrado, suave y con tonos agridulces.

Maridajes:
Crudo: ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.

Alcohol:
< 0,1°

FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
250 ml. botella	9

Marca Comercial:

Vinagre seco de Membrillo PARQUEOLIVA

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Características organolépticas:

Fase visual: limpio y brillante, presentando un color ambarino. **Fase olfativa:** aroma de la fruta de membrillo fresco con ciertos toques de flores blancas que se complementan con aromas punzantes de ésteres y de ácido acético. **Fase gustativa:** tiene un sabor equilibrado y suave, glicéricos y con elevada persistencia.

Maridajes:
Crudo: ensaladas mixtas y de tomate, carnes, pescado azul.

Alcohol:
< 0,1°

FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
250 ml. botella	12

Marca Comercial:

Vinagre de Jerez

Producción:
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

Características organolépticas:

Vinagre de Jerez: se obtiene exclusivamente a partir de variedades de uva cultivadas en la zona de producción de la Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y la variedad manzanilla "Sanlúcar de Barrameda".



FORMATO DE PRESENTACIÓN	
FORMATO	UNIDADES POR CAJA
Vinagre de uva seca 250 ml.	12
Vinagre de uva seca 20 ml.	252





LA ESENCIA PERFECTA

Productos elaborados con los mejores aceites de oliva virgen extra de almazaras de la Subbética
ALIMENTOS ELABORADOS CON ALMA





Crear productos 100% naturales, saludables y completos para los requerimientos nutricionales que demanda nuestra salud, se alcanza con los componentes beneficiosos de los mejores aceites de oliva virgen extra de Almazaras de la Subbética. Aceites de oliva virgen extra especialmente diseñados con la mejores variedades de aceitunas que permiten a las empresas elaborar y ofrecer productos únicos en el mundo.



ALMAOLIVA ESPECIAL GASTRONOMÍA:

SAN NICASIO: Un nuevo concepto de patatas fritas.

Almazaras de la Subbética ha diseñado el aceite de oliva virgen extra ALMAOliva especial gastronomía. Un ensamblaje de aceitunas picudas, picuales y hojiblancas que permite a San Nicasio freír con la máxima calidad las patatas a baja temperatura y fuego lento, consiguiendo un producto dorado, crujiente y especialmente saludable, logrando ser las únicas patatas en el mundo con "ausencia de acrilamidas".



RINCÓN DE LA SUBBÉTICA - ALMAOLIVA BIO:

ORGANIKO: Chocolates, bombones y cremas de cacao hechas de sueños.

Organiko utiliza el Rincón de la Subbética, el mejor aceite de oliva virgen extra ecológico del mundo 2012 para la elaboración de sus chocolates y bombones ecológicos. Apreciados en decenas de países entre los que se encuentran algunos con amplia tradición chocolatera como Suiza, Bélgica y Holanda. Almazaras de la Subbética ha diseñado un aceite de oliva virgen extra ecológico especial -ALMAOliva BIO- para las deliciosas cremas de cacao. Con un 30% de aceite de oliva virgen extra ecológico, Organiko elabora un producto único en el mundo y saludable, al eliminar las grasas perjudiciales como son las grasas trans e hidrogenadas base en la fabricación de productos similares.



ALMAOLIVA ESPECIAL GASTRONOMÍA:

LA TORTILLA DE SENEN. La Campeona y las innovadoras "Spanish Burger".

De la mano del famoso cocinero Senen Rodriguez – premio a la mejor tortilla de España, se fabrican las tartillas españolas congeladas más prestigiosas y sus innovadores "Spanish Burger". Para ello el famoso Chef del restaurante Sagartogui de Vitoria, se sirve del mejor aceite de oliva virgen extra especial gastronomía Almaoliva, que le da un toque de salud y calidad a los excelentes e innovadores productos.



ALMAOLIVA ESPECIAL GASTRONOMÍA - ALMAOLIVA BIO:

CODESA: De la Mar a la buena Mesa.

Almazaras de la Subbética ha diseñado unos aceites de oliva virgen extra especiales para conservas, tanto con sus aceites ecológicos -ALMAOliva BIO- como con sus aceites convencionales -ALMAOLIVA Especial Gastronomía-, que permiten resaltar el sabor de las auténticas e inmejorables anchoas del cantábrico de Conservas Codesa. Un producto saludable y completo para nuestro cuerpo requiere los componentes beneficiosos de los mejores aceites de Almazaras de la Subbética, junto con el Omega 3 que aportan las mejores anchoas del Cantábrico SERIE LIMITADA y ECOLÓGICA elaboradas por Conservas CODESA.



ALMAOLIVA ESPECIAL GASTRONOMÍA - PARQUEOLIVA SERIE ORO:

LA SALMORETECA: La Catedral del Salmorejejo.

De la mano del cocinero Juanjo Ruiz con los aceites de oliva virgen extra ALMAOliva Especial Gastronomía y Parqueoliva Serie Oro, premio Mejor Aceite Frutado Verde Dulce 2012-2013 de Almazaras de la Subbética, La Salmoreteca ofrece la más completa, innovadora y exquisita propuesta de salmorejos del mundo. Innovar con productos de máxima calidad es el camino para lograr el reconocimiento de los consumidores. La calidad de los aceites de oliva virgen extra de Almazaras de la Subbética distingue a los mejores productos.



ALMAOLIVA ESPECIAL GASTRONOMÍA:

TORTAS ANDRES GAVIÑO. El sabor natural de una marca tradicional.

Uniendo Tradición e innovación, las tortas de aceite del Doctor Andrés Gaviño, siguen haciendo uso de los mejores ingredientes naturales y de su fabricación a mano (una o una) de sus tortas, muestra de identidad que perduran desde hace más de un siglo. Para ello, Tortas Andrés Gaviño actualmente combinan el mejor aceite de oliva virgen extra Almaoliva, (diseñado por Almazaras de la Subbética para resaltar su sabor natural y mantener los beneficios saludable), y su fabricación artesanal para culminar con éste producto excepcional.



ALMAOLIVA ESPECIAL GASTRONOMÍA:

AMANIDA ENCURTIDOS. Calidad para una vida sana.

Combina la tradición de bienestar y salud que aporta la Dieta Mediterránea con una innovación permanente en productos elaborados a partir de las mejores materias primas y una línea consistente de sabores suaves y deliciosos, donde podemos encontrar el aceite de oliva virgen extra Almaoliva especialmente diseñado para acompañar estos magníficos encurtidos. Su calidad y prestigio internacional, le reconoce como líder en su categoría, operando en mas de 20 países de 4 continentes.



Almazaras de la Subbética



comercial@almazarasdelasubbetica.com

comercialmadrid@almazarasdelasubbetica.com



www.almazarasdelasubbetica.com