



**OLIVAIDA SL.**

# ÍNDICE

- La empresa
- El producto
- Aspectos destacados en su comercialización
- La Sabrosita
- Proceso de producción
- Proceso de envasado
- Formatos de envase
- Contacto



# LA EMPRESA



- ▶ OLIVAIDA, S.L, se fundó en 1975. Se localiza en Albaida del Aljarafe, pleno corazón del Aljarafe sevillano. Tras casi cuarenta años de existencia, esta empresa familiar de segunda generación ha conseguido aunar la más alta tecnología con las recetas y procedimientos artesanales mantenidos desde su inicio.
- ▶ Su producción anual ha pasado de medio millón de kilogramos en su inicio a los más de 5 millones de kilogramos en la actualidad.
- ▶ Toda la producción se obtiene de la agricultura de la zona, conformando así un producto homogéneo y fácilmente identificable.
- ▶ La óptima materia prima y el Know-How atesorado a lo largo de estos años genera un modelo de negocio basado en un principio claro y definido: **CALIDAD.**

# EL PRODUCTO



- El 72% de la producción española de aceituna de mesa es sevillana y su epicentro en variedad y calidad es la zona del Aljarafe.
- Su adecuado cultivo y variedad genética determinan su característica de calidad suprema.
- Sus aspectos singulares más apreciados son el tamaño de su fruto, la excelente relación pulpa/hueso, su bajo contenido en aceite, aptitud al procesado, óptima conservación por consistencia del fruto, su forma y aspecto (la más bonita), la textura de su pulpa que tiene “un buen comer” y la progresión en envero que garantiza una equilibrada y progresiva maduración agronómica.
- Se describe a la aceituna Manzanilla sevillana como una de las que mejor se ajusta a las características exigibles a una variedad de mesa. Esto ha dado lugar a su expansión por todo el mundo y a una forma de elaboración, denominada estilo sevillano, que también es la más relevante a nivel mundial.

# ASPECTOS DESTACADOS EN SU COMERCIALIZACION

- Resistencia del fruto al dañado por golpes y oxidación.
- Resistencia al desprendimiento en su recogida.
- Fecha de maduración estable y no tardía.
- Resistencia natural a plagas, enfermedades y otros aspectos bióticos.
- Estos aspectos, entre otros, hacen de la Manzanilla Sevillana la número del mundo.



# LA SABROSITA



- Desde que la empresa acometió la apuesta por envasar el producto con el nombre de La Sabrosita, la prioridad fue rematar una excelente aceituna de calidad con unos sabores que fueran acorde con ella.
- Para ello, utilizamos unos métodos tradicionales de más de 40 años: aceitunas desaladas, con muy poca sal y unos sabores muy suaves que las hacen muy sabrosas, casi “adictivas”.
- Presentamos nuestra aceituna en tres diferentes sabores: sabor natural, sabor anchoa y aliñada.
- Conseguimos una inconfundible intensidad del sabor gracias a la elaboración de éste proceso en frío, aspecto inusual hoy día por su lentitud en la cadena de producción aunque definitivo para la conservación de las características organolépticas del producto final.

# PROCESO DE PRODUCCION

- **Calidad del producto garantizado por su procedencia de la agricultura de la zona.**
- **Métodos tradicionales de manipulación que garantizan su calidad.**
- **Aderezo, Clasificado y Envasado testado para el tradicional consumo de mesa.**
- **Diversidad de sabores para satisfacer al mayor número de consumidores.**
- **Procesado mediante tratamiento térmico de pasterización, que permite obtener un producto seguro sin que sus cualidades naturales se vean afectadas.**



# PROCESO DE ENVASADO

- El proceso de envasado tiene una trazabilidad muy estricta orientada a que durante todo el proceso no se produzca merma de las cualidades que hacen de LA SABROSITA un producto de muy alta calidad.
- La capacidad de producción puede llegar a los 30.000 pet/día.
- Envasamos nuestra aceituna tanto entera como deshuesada y en calibres que oscilan entre los 160 y 300 uds. x kg. de producto.



# FORMATOS DE ENVASE

- El producto se presenta en diferentes formatos, atendiendo a los distintos canales de comercialización: hostelería y alimentación.



# CONTACTO



## ➤ CONTACTO

OLIVAIDA, S.L.

C/ Sevilla, s/n.

41890 ALBAIDA DEL ALJARAFE (Sevilla)

Teléfono: 955 719 075

Fax: 955 718 992

Departamento de administración: [lasabrosita@lasabrosita.es](mailto:lasabrosita@lasabrosita.es)

Departamento Comercial: [jlm@lasabrosita.es](mailto:jlm@lasabrosita.es)

Móvil dpto. comercial: 606 72 90 25

