



SP / INTRODUCCIÓN

// El aceite Oleove Gourmet pertenece a Oleove Gourmet, S.L. afincada en Jaén (España), que comienza a envasar y comercializar aceite de oliva virgen extra de alta calidad en el año 2012. Esta joven empresa tiene el propósito de ofrecer un producto delicatessen y difundir la cultura oleícola por todo el mundo.

El aceite Oleove Gourmet es envasado tras un riguroso estudio y selección de los aceites con mejores propiedades saludables y organolépticas, buscando aceites afrutados en nariz y sabrosos en boca. Las variedades que lo forman son la picual y la arbequina, en unas proporciones definidas, obteniéndose un aceite equilibrado y persistente.

El olivar familiar se encuentra en el norte de la provincia de Córdoba, en Sierra Morena, un entorno natural donde el olivar coexiste con gran diversidad de árboles y arbustos autóctonos.



EN / INTRODUCTION

// The Oleove Gourmet olive oil is a product of Oleove Gourmet, SL, a company established in Jaen (Spain) that bottles and commercialises high quality extra virgin olive oil since 2012. This young company aims to offer a delicatessen product in order to spread the culture surrounding olive oil all around the world.

Oleove Olive Oil is bottled only after a rigorous study and selection of the oils with the best beneficial and organoleptic qualities, always working to achieve the elaboration of oils that create a fruity sensation on the consumer's nose and a great taste on the mouth. The varieties used in its creation are 'picual' and 'arbequina' in defined proportions, offering a balanced and persistent oil.

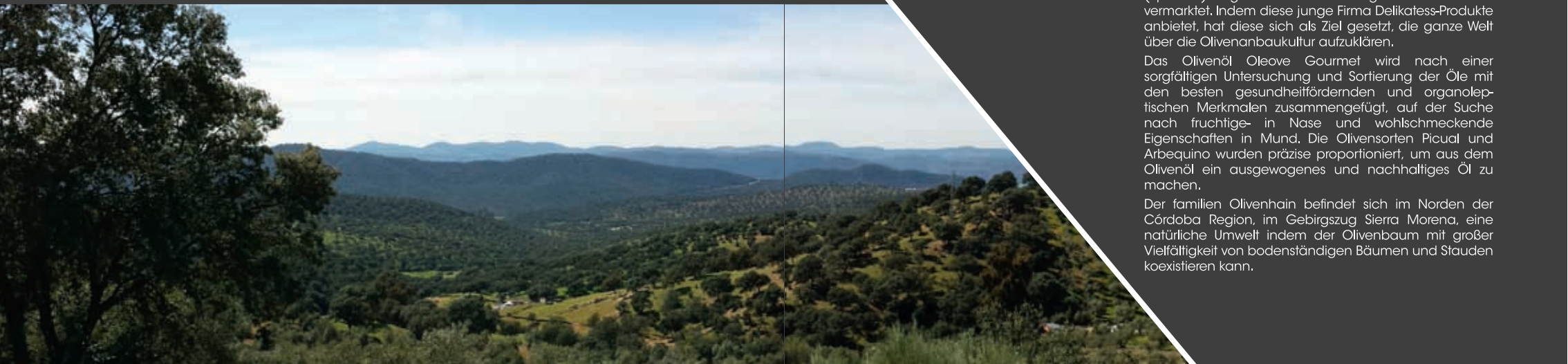
The family's olive grove is located in northern Córdoba, in Sierra Morena, a natural landscape where olive trees coexist with a great variety of indigenous trees and bushes.

DE / VORWORT

// Das Oleove Gourmet Olivenöl ist ein Produkt der Oleove Gourmet, Company, dessen Sitz in Jaén (Spanien) liegt und seit 2012 Virgen extra Olivenöl vermarktet. Indem diese junge Firma Delikatess-Produkte anbietet, hat diese sich als Ziel gesetzt, die ganze Welt über die Olivenanbaukultur aufzuklären.

Das Olivenöl Oleove Gourmet wird nach einer sorgfältigen Untersuchung und Sortierung der Öle mit den besten gesundheitsfördernden und organoleptischen Merkmalen zusammengefügt, auf der Suche nach fruchtige- in Nase und wohlschmeckende Eigenschaften in Mund. Die Olivensorten Picual und Arbequino wurden präzise proportioniert, um aus dem Olivenöl ein ausgewogenes und nachhaltiges Öl zu machen.

Der familien Olivenhain befindet sich im Norden der Córdoba Region, im Gebirgszug Sierra Morena, eine natürliche Umwelt indem der Olivenbaum mit großer Vielfältigkeit von bodenständigen Bäumen und Stauden koexistieren kann.



EN / PHILOSOPHY

// From the time when we were small children, we have learned to love olive oil, not only because of the fact that it is indeed healthy food, but also as a part of our whole lifestyle. The olive tree is and always has been part of our culture and our traditions for numerous generations. Consequently, we have learned to care for one another. These wonderful olive trees are part of a biological environment along with other plants such as oaks, pines, shrubs and aromatic or medicinal herbs that grow there naturally. At the same time we conserve our olive groves and also care for the environment.

In our daily routine, we follow the advice of our elders, strive for excellence in our production and always keep our focus on consistency and quality. Our experience helps us to constantly improve to the next level.

DE / PHILOSOPHIE

// Schon von Kindheitsbeinen an, haben wir gelernt Olivenöl zu lieben, nicht nur, weil es in der Tat ein gesundes Nahrungsmittel ist, sondern auch wegen der damit verbundenen Lebensweise. Der Olivenbaum ist seit Generationen und wird auch immer Teil unserer Kultur und unserer Tradition sein. Logischerweise haben wir auch gelernt miteinander zu leben und uns um einander zu kümmern. Diese großartigen Olivenbäume sind zusammen mit anderen Pflanzen, wie Eichen, Pinien, zahlreichen Büschen und aromatischen und medizinischen Kräutern Teil eines natürlichen Ökosystems. Genauso wie wir unsere Oliven kultivieren, kümmern wir uns um die Umwelt. In unserer alltäglichen Routine, folgen wir dem Vorbild unserer Vorfahren und streben nach Vollkommenheit in unserer Produktion durch Konsistenz und Qualität. Unsere Erfahrung hilft uns dabei das nächste Level zu erreichen.

SP / FILOSOFIA

// Desde que éramos niños, hemos aprendido a amar el aceite de oliva, no sólo como un alimento natural, sino también como un modo de vida. El olivo forma parte de nuestra cultura y tradiciones y ha estado presente generación tras generación, hemos aprendido a cuidarnos mutuamente.

Estos maravillosos árboles no están solos, sino que forman parte de un entorno biológico junto con encinas, pinos, arbustos menores y plantas aromáticas y medicinales que crecen de forma natural. A la vez que cuidamos y conservamos nuestro olivar, también lo hacemos con el medio ambiente.

En nuestro día a día, seguimos los consejos de nuestros mayores y buscamos la excelencia en nuestro trabajo siempre enfocado en la calidad, la experiencia pasada ayuda a mejorar la siguiente.





SP / CALIDAD

// Oleove cuenta con un protocolo de calidad que abarca desde los cuidados más precisos al árbol y al fruto, hasta la extracción, conservación y embotellado del aceite en la almazara.

La recolección temprana de aceitunas sanas es fundamental para poder obtener un buen aceite. El momento óptimo de maduración se estudia con detenimiento para obtener los mejores aromas.

Desde que entra la aceituna en la almazara, el proceso de molturación y separación del aceite se realiza de forma controlada en tiempo y temperatura. Con la última tecnología y la extracción en frío se mantienen los componentes saludables intactos.

En cuanto sale el aceite de la centrífuga se cata, se filtra y se distribuye en bodega. Los depósitos de acero inoxidable mantienen el aceite en perfectas condiciones hasta el momento del embotellado.

EN / QUALITY

// Oleove has a strict quality protocol ranging from the single olive tree and the fruit, to the preservation and finally the bottling of the olive oil in the mill.

An early harvest of healthy olives is essential to obtain high-quality olive oil. We have studied in depth the optimal timing of maturation in order to get the best possible aroma.

As soon as the olives enter the factory, the milling and extraction processes must be performed in a set time frame and under a specific temperature. Through the latest technology and the unique cold-extraction process, all the healthy ingredients stay intact.

After the olive oil has left the centrifuge, it is being tasted, filtered and stored in our warehouse. The stainless steel tanks keep the olive oil in perfect condition until it is filled into bottles.

DE / QUALITÄT

// Oleove führt ein striktes Qualitätsprotokoll durch, das von dem einzelnen Olivenbaum und der Frucht, bis hin zur Konservierung und dem letztendlichen Abfüllen des Olivenöls in der Mühle reicht.

Eine frühe Ernte gesunder Oliven ist essentiell um ausgezeichnetes Olivenöl zu erhalten. Wir haben das optimale Timing beim Bestimmen des Reifegrads intensiv studiert um das bestmögliche Aroma zu erzeugen.

Sobald die Oliven die Fabrik erreichen, müssen die Mahl- und Extraktionsvorgänge in einem vorgegebenen Zeitraum und unter bestimmten Temperaturen durchgeführt werden. Durch die neueste Technologie und den einzigartigen Kalt-Extraktionsprozess bleiben alle Inhaltsstoffe intakt.

Nachdem das Olivenöl die Zentrifuge verlassen hat, wird es verkostet, gefiltert und in unserem Lagerhaus untergebracht. Die keimfreien Stahltanks konservieren unser Olivenöl perfekt bis es in Flaschen abgefüllt wird.

EN / HEALTH Ecological

Our extra virgin olive oil is 100% olive juice. It is extracted naturally without chemicals or high temperatures. It is a healthy kind of food with great benefits for the body. Extra virgin olive oil includes unsaturated fatty acids and also healthy components such as biophenols (polyphenols and tocopherols).

- // it contributes the vitamins E, A and D
- // it reduces blood cholesterol levels
- // it contains natural antioxidants that prevent cellular oxidative processes and therefore also the cellular aging process
- // it is nutritious, tasty and easy to digest
- // it reduces the blood sugar level and is therefore beneficial for diabetics
- // it has anti-inflammatory, anti-tumor and anti-thrombosis effects
- // it supplies the skin with precious vitamin E

DE / GESUNDHEIT Biologisch

Unser "Natives Olivenöl Extra" besteht zu 100% aus Olivensaft. Es wird natürlich extrahiert, ohne chemische Zusatzstoffe oder hohe Temperaturen. Es ist ein gesundes Nahrungsmittel, das viele Vorteile für den Körper bietet. Natives Olivenöl Extra beinhaltet ungesättigte Fettsäuren und andere gesunde Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Bisphenol (Polyphenol und Tocopherol).

- // es enthält die Vitamine E, A und D
- // es reduziert den Cholesterinspiegel im Blut
- // es enthält natürliche Antioxidantien, die die Zelloxidation und dadurch die Hautalterung verlangsamen
- // es ist nahrhaft, schmackhaft und einfach zu verdauen
- // es reduziert den Blutzuckerspiegel und ist dadurch besonders für Diabetiker geeignet
- // es wirkt entzündungshemmend, wirkt Krebskrankungen und Thrombosen vor
- // es versorgt die Haut mit wertvollem Vitamin E

SP / SALUD Ecológico

Nuestro aceite de oliva virgen extra es 100% zumo de la aceituna, Extraído de forma natural, sin altas temperaturas ni productos químicos. Es un alimento saludable con grandes beneficios para el organismo. Está compuesto por ácidos grasos monoinsaturados y componentes saludables como los biofenoles (polifenoles y tocoferoles).

- // Aporte de vitaminas: E, A y D.
- // Reduce los niveles de colesterol en sangre.
- // Es un antioxidante natural, evita los procesos oxidativos celulares y con ello el envejecimiento celular.
- // Es un alimento nutritivo, sabroso y fácil digerir.
- // Reduce los niveles de glucemia en el paciente diabético y disminuye las peticiones de insulina.
- // Efecto antiinflamatorio, antitrombótico y antitumoral.
- // Muy importante para la piel por el aporte de vitamina E.

olive



Bio Gourmet

SP / La cata del aceite Oleove Gourmet

// Es un aceite de oliva virgen extra de alta calidad con unas cualidades sensoriales excepcionales. Presenta un color verde amarillento, brillante y luminoso. En nariz destaca su intenso frutado de aceituna fresca, limpio y fragante. Gran complejidad olfativa de componentes herbáceos y frutales como la manzana verde, el aguacate o el plátano y frutos secos como la almendra.

En boca tiene una entrada dulce, nos recuerda las sensaciones olfativas destacando ligeramente las notas verdes del trigo y la almendra. Es elegante y bien estructurado, muy ligero en amargo y una progresiva sensación de picante. Es equilibrado y persistente.

EN / The taste of Oleove Gourmet

// This is a high quality extra virgin olive oil with exceptional sensory qualities. Its colors are yellow and green, it is bright and lighting. Intense fruitiness of fresh, clean and fragrant olive is present in the nose. It also has great olfactory complexity of herbaceous and fruit components such as green apple, avocado or banana and nuts like almonds.

Its entry is sweet in the palate, as a reminder of the olfactory sensations among which the green notes of wheat and almond slightly highlight. It is elegant and well structured, very light in bitterness and presents a progressive spiciness feeling. This is a balanced and persistent oil.

DE / Der Geschmack von Oleove Gourmet

// Dies ist ein qualitativ hochwertiges Extra Virgin Olivenöl mit außergewöhnlichen sensorischen Qualitäten. Seine gelb-grüne Farbe ist hell und reflektiert das Licht. In der Nase ist das intensive Aroma der frischen, duftenden Oliven zu spüren. Kräuter- und fruchtartige Komponenten wie Apfel, Avocado, Banane oder auch Mandel machen seine große olfaktorische Komplexität aus.

Die leicht süßen Empfindungen im Gaumen erinnern an die grünen Noten des Weizens und der Mandel. Es ist elegant und gut strukturiert, mit einer leichten spürbaren Bitterkeit und einem progressiven Wahrnehmen der Würzigkeit. Dies ist ein ausgewogenes und persistentes Öl.



oleove.com

Bio
Gourmet

daniel de torres carpio

ceo / director ejecutivo

// +34 615 373 477

// danieldetorres@oleove.com

// Calle María de Molina 1 1º izq.
23001 Jaén (España)

// oleove.com