



ORO
DEL DESIERTO

•AOVE•







ORO DEL DESIERTO

Somos una empresa familiar ubicada en Tabernas (Almería), un lugar privilegiado para el cultivo del olivar ecológico, que con más de 3000 horas de sol al año y sin cambios térmicos bruscos da lugar a una aceituna de excepcionales cualidades, si unimos esta circunstancia un buen manejo (molturación en menos de 8h desde la recolección a mano de la misma y extracción en frío por centrifugación,...) se da lugar a "Oro del Desierto" nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de aroma y sabor impecable, cuya calidad es reconocida y ha sido premiado en diferentes ámbitos de nivel nacional e internacional.

Oro delDesierto is a family-owned and operated business placed in Tabernas (Almería). If you combine the climate conditions, with more than 3000 sunshine hours/year and without extreme thermal changes and the extra care we take in the whole process: cold extraction within maximum eight hours after harvesting the fruit, the result is our 100% Organic Extra Virgin Olive Oil with all its delicate characteristics and nuances of flavour. The highest quality and consistency has always been an important concept to our family, our quality is worldwide recognized and awarded.

La historia del olivo

El olivo era conocido por las antiguas civilizaciones desde hace más de 6.000 años, y fue en Egipto donde por primera vez se produjo aceite de una forma parecida a la que empleábamos nosotros hace apenas unas décadas. Los árabes fueron los que desarrollaron el cultivo del olivo en nuestra península, en aquellos entonces sólo había acebuche (olivos silvestres con poco fruto) y, ellos nos legaron casi todo lo que hoy sabemos sobre el aceite de oliva, así su nombre le viene de la palabra árabe az-zait, que quiere decir "el jugo de la vida"; y Almazara de Al-ma'sara "el lugar de exprimir". A lo largo de la historia se han desarrollado distintos mecanismos para extraer el aceite de las aceitunas.

Las propiedades

Son numerosos los estudios que mencionan a la dieta mediterránea, donde el aceite de oliva es el gran protagonista, como la más saludable. Su tolerancia por el organismo humano, después de más de 6 milenios consumiéndola, es absoluta. Se ha demostrado que el aceite de oliva es beneficioso para la diabetes. También beneficia al sistema cardiovascular, su intervención decisiva en los líquidos plasmáticos, colesterol y triglicéridos, reduce la oxidación de lo que se conoce como colesterol malo y evita el desarrollo de la arteriosclerosis; enfermedades tan conocidas como la angina de pecho, infarto de miocardio, o el derrame cerebral tienen menor incidencia en aquellas personas que son consumidores habituales de aceite de oliva. Todo esto se debe a un alto contenido en ácidos grasos mono insaturados como el ácido oleico y a la presencia de sustancias antioxidantes como los Polifenoles.

El aceite en la mesa

El aceite de oliva es un producto natural, vivo. Cualquier incidencia en su entorno (cambio de temperatura, el envase en el que se deposita) influirá en sus propiedades. El aceite de oliva virgen extra se puede usar tanto para crudo como cocinado confiriendo un exquisito sabor a las elaboraciones. Endocrinos de todo el mundo ya han afirmado que el aceite de oliva es una grasa ideal para una dieta saludable, y podemos destacar sus grandes aportaciones a la tan enarbolada dieta mediterránea.

Las variedades

Aunque existen multitud de variedades de olivo, las cultivadas en el Desierto de Tabernas son: Picual, Hojiblanca, Lechín y Arbequina, su respuesta a nivel agronómico las hace aptas según el tipo de suelo y otros factores; El aceite de oliva obtenido tiene su principal diferencia en cuanto a la intensidad en su aroma, sabor y el resultado obtenido en cuanto en contenido en sustancias fenólicas y antioxidantes. Siendo arbequina y lechín aceites más suaves y delicados, por otro lado Picual y Hojiblanca son más robustos, picantes y amargos.

Nuestra almazara

El olivar que cultivamos está certificado ecológico desde 1995 y lo entendemos como un ecosistema en el que intervienen y se relacionan, además de los olivos, otros recursos como el suelo, las plantas, los insectos, el agua de lluvia... Un manejo integrador y adecuado de estos recursos sienta las bases para un cultivo no solo ecológico, sino sostenible del olivar.

En la elaboración del aceite de oliva virgen extra «Oro del Desierto» se emplean los más modernos sistemas, unida esta tecnología a uno fruto recolectado y trasladado de inmediato para su extracción en frío dan lugar a un aceite virgen extra de cualidades extraordinarias. Empleamos como combustible para la calefacción del edificio los huesos de aceituna, y reciclamos la pulpa como compost o fertilizante en la finca. Todo esto unido al uso de la energía solar fotovoltaica nos permite cerrar el ciclo en el proceso productivo. Es notable resaltar que en el riego de los olivos se emplea un sistema que permite ahorrar un 35% de agua, de alta importancia en una zona desértica como la nuestra.

Nuestro Oro del Desierto tiene innumerables premios a la calidad que lo avalan desde 2003, fruto de una pasión por obtener y llevar a nuestros clientes la máxima calidad en cada botella.

Cabe destacar entre esos premios a la calidad del producto otros a la empresa, hemos sido considerados mejor Empresa en Producción Ecológica de España en 2012 y Mejor Almazara de España en 2019.

Tabernas

Almería, Spain



Tabernas

Almería, Spain



History of the olive tree

The Olive tree was known by the ancient civilizations for more than 6000 years, and it was in Egypt where for the first time there took place oil of a form similar to the one that we were using only a few decades ago. The Arabs were those who developed the culture of the olive tree in our peninsula, in those times only there was acebuches (wild olive we know on the olive oil, this way his name comes to him from the Arab word az-zait, who wants to say "juice of the life" and oil-mill of to al- ma'sara "place of squeezing". Along the history new mechanisms have developed to extract the oil from the olive.

Dietary properties

In the numerous studies that speak about the Mediterranean diet, the olive oil is the leading role as the healthiest complement. Its tolerance for the human organism, after more than 6000 years consuming it is absolute. It has been demonstrated that olive oil is beneficial for the diabetes. Also it is advantageous to the cardiovascular system, his decisive intervention in the plasmatic liquids, cholesterol and triglycerides, reduces the oxidation of cholesterol and avoids the development of arterial sclerosis; illnesses so known as angina pectoris, infarction of myocardium or brain haemorrhage have slight incidence in those individuals who are usual consumers of olive oil. All this is due to a high content of monounsaturated fatty acids such as oleic acid and the presence of antioxidant substances such as polyphenols.

Oil in the kitchen

The olive oil is a natural and alive product. That means that any incidence in his environment (a change of temperature or a change of the packing in which it settles) will influence its properties. The extra virgin olive oil can be used both for raw and cooked conferring an exquisite flavor to the elaborations. Endocrines from all over the world have already affirmed that olive oil is an ideal fat for a healthy diet, and we can highlight its great contributions to the so-called Mediterranean diet.

Varieties

Although there are many olive varieties, those cultivated in the Tabernas Desert are: Picual, Hojiblanca, Lechin and Arbequina, their response at the agronomic level makes them suitable according to the type of soil and other factors; The olive oil obtained has its main difference in terms of the intensity of its aroma, flavour and the result obtained in terms of content of phenol substances and antioxidants. From those varieties Arbequina and Lechin are the softest and most delicate oils and Picual and Hojiblanca more robust, spicy and bitter.

Production methods

The olive grove we grow is certified organic since 1995 and we understand it as an ecosystem in which everything it's involved and related, in addition to the olive trees we care about other elements such as soil, plants, insects, rainwater ... An integrative management of these resources lay the foundations for a culture not only organic, but a sustainable olive grove.

In the production of our "Oro del Desierto" we use modern extraction systems, when this technology is combined with a fruit harvested and transferred immediately for its cold extraction, as result we get an extraordinary high quality extra virgin olive oil. We use the seed inside the olives as fuel for the heating of the building, and we recycle the pulp as compost/fertilizer on the farm. All this together with the exclusive use of photovoltaic solar energy allows us to close the cycle in the production process. It is noteworthy that in the irrigation of our olive trees we use a system that saves 35% of water, being this of high importance in a desert area like ours.

Our "Oro del Desierto" has innumerable prizes to the quality that guarantee it from 2003, result of a passion to obtain and bring to our clients the maximum quality in each bottle.

Notable among these awards to the quality of the product others to the company management; we have been considered the best Company in Organic Production in Spain in 2012 and Best Olive Mill in Spain in 2019.



Este aceite es la selección del maestro de almazara de Oro del Desierto. Los primeros aceites obtenidos entre finales de octubre y principios del mes de noviembre, provenientes de las variedades Arbequina, Hojiblanca y Picual son almacenados en lotes de 2000L donde se analizan y seleccionan para “ensamblarlos” en diferente proporción para esta tirada anual limitada.

This olive oil is carefully selected by the master taster and blender. The first oils produced between the end of October and beginning of November from Arbequina, Hojiblanca and Picual varieties. These oils are stored in 2000L tanks where they are analyzed and then selected in varying quantities and blended to create a superb olive oil with a limited production.



Análisis organoléptico y sensorial:

Color/Aspecto:

Aceite color verde hoja con tintes dorados, limpio de filtración.

Perfume/bouquet:

En nariz notas de hierba recién cortada, tomate, aceituna verde y recuerdo de cítricos y frutos secos en menor intensidad.

Sabor/sensación buco-táctil:

En boca entrada suave con leves toques amargor casi imperceptible y algo más de picor. Retrogusto agradable con persistencia del sabor frutado de la aceituna y vagos recuerdos del picor.

Es un aceite de frutado medio-suave y equilibrado dado que combina el sabor de 3 variedades de aceituna que se complementan perfectamente y confieren cada una propiedades excepcionales al conjunto. Uno de nuestros mejores aceites.

Es sin duda nuestro aceite más premiado y uno de los mejores aceites del mundo año tras año.

Panel test/organoleptic analysis:

Color/aspect:

Leafy green with hints of gold, limpid aspect. Filtered

Aroma/bouquet:

Touches of recently cut grass, tomato, green olive and hints of citrus and dried fruits less notable.

Flavour/taste:

Smooth with light bitterness almost unnoticeable, peppery finish. Pleasant after taste with a persistent olive flavour and small after notes of spices.

With the combination of 3 varieties we produce a medium intensity, well balanced exceptionally fresh and high quality-premium olive oil. Also the homogeneity and consistency between the years is easier to achieve as we control the final result with the blend.

Our most awarded oil ever and one of the most awarded olive oils worldwide. Selected personally by the family every year for our customers to enjoy our blend.

Recogida:

Desde mediados de octubre a mediados de noviembre.

Presentación:

Botella 500ml y 250ml. Etiquetas de Metal. Lata de 1L y 3L.

Producción:

Extracción en frío 2 fases. Únicamente con aceitunas en enero muy temprano, 75-80% aun verdes.

Variedades:

Arbequina 20%, Hojiblanca 20% y Picual 60%. (El porcentaje puede variar según añada y control interno de calidad).

Zona:

Finca el Vicario,
Desierto de Tabernas (Almería).

Harvest:

From half of October to early November.

Formats:

500ml y 250ml. Metal labels. 1L and 3L Tins

Production:

Cold extraction 2 phases. Only with early harvested olives, 75-80% still green.

Varieties:

Blend of Arbequina 20%, Hojiblanca 20% and Picual 60% (% may change and depends on the year conditions and internal evaluation).

Zone of production:

*Finca el Vicario,
Tabernas Desert (Almería) Spain.*





Aceite de oliva virgen extra ecológico de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas hojiblanca cosechadas en enero temprano en la finca "El Vicario" propiedad de la empresa. Olivar en marcos de 7 x 7 m, regadío por goteo deficitario. Terrenos calcáreos ubicados en las lindes de la finca.

Single estate, limited production organic extra virgin olive oil, produced exclusively from hojiblanca olives from early harvest in "El Vicario" estates. Olive grows planted in 7 x 7m with drip irrigation system.



Análisis organoléptico y sensorial:

Color/Aspecto:

A la vista este aceite tiene un color dorado intenso con reflejos verdes muy limpio de filtración.

Perfume/bouquet:

En nariz es potente y amplio, con notas de tomate a media madurez, manzana verde y plátano, enriquecido con notas de pimienta negra, salvia, menta y albahaca menos evidentes. Muy complejo y equilibrado.

Sabor/sensación buco-táctil:

En boca es suave y envolvente con notas vegetales de lechuga y almendras. Relación entre Amargo y Picante equilibrada y elegante. El picor está más presente y es tardío y no muy persistente.

Maridaje:

Muy recomendable en ensaladas verdes, tostadas, queso fresco, salsas de carne, sopas frías, salmorejo, ajo blanco. Y en general para uso a baja temperatura o en frío, es un aceite de muy alto valor organoléptico, la variedad muestra una estabilidad media que unida a la temprana recolección da a este aceite una vida más larga de lo habitual. Uno de nuestros mejores aceites, premiado en muchas ocasiones desde 2007 en adelante.

Panel test/organoleptic analysis:

Colour/aspect:

Intense gold colour with green hues, very clean. Filtered.

Aroma/bouquet:

Intense fruity, wide and powerful, notes of medium ripe tomato, apple and banana. Also black pepper, sage, mint and basil in less intensity. Very Complex and well balanced.

Flavour/taste:

Soft entrance with vegetable notes of lettuce and almonds. Good balance between bitterness and spiciness. Piquant flavours are present and appear late on the throat, this will descend on the aftertaste.

Recommendations of use:

Salads, toasts, fresh goat cheese, meat sauces, cold Spanish soups (gazpacho, ajoblanco, salmorejo, etc...). To be used in low temperature as it's a cold press premium olive oil with high organoleptic value which can be only enjoyed in these conditions. One of our best olive oils awarded many times since 2007.

Recogida:

Primeros 15 días de noviembre.

Presentación:

Botella 500ml y 250ml.
Lata de 1L y 3L.

Producción:

Extracción en frío 2 fases. Únicamente con aceitunas en enero muy temprano, 60-70% aun verdes.

Variedades:

Hojiblanca.

Zona:

Finca el Vicario,
Desierto de Tabernas (Almería)

Harvest:

First 15 days of November.

Formats:

500ml and 250ml bottles.
1L and 3L metal cans

Production:

Cold extraction 2 phases. Only with early harvested olives, 60-70% still green.

Varieties:

Hojiblanca 100%

Zone of production:

Finca el Vicario,
Tabernas Desert (Almería) Spain.





Aceite de oliva virgen extra ecológico de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas lechín de granada cosechadas en enero temprano en la finca “El Vicario”, “Sierra Bermeja” y “el Cortijillo de las Pencas” propiedad de la empresa. Plantaciones tradicionales con olivos de más de 80 años. Parte de ellos en regadío por goteo y parte en secano.

Single estate, limited production organic extra virgin olive oil, produced exclusively from lechín olives from early harvest in “El Vicario”, “Sierra Bermeja” and “el Cortijillo de las Pencas” estates. Old olive grows over 80 years planted in 10 x 10m, 30% with drip irrigation system, 70% without irrigation.



Análisis organoléptico y sensorial:

Color/Aspecto:

A la vista del color este aceite es de un color entre amarillo y dorado, filtrado limpio.

Perfume/bouquet:

En nariz es de frutado medio-bajo, con aroma a aceitunas verdes y frutos secos, tiene toques de otras frutas como el albaricoque en menor intensidad.

Sabor/sensación buco-táctil:

En boca es suave y frutal, muy equilibrado recuerdos de aceituna y frutas a media madurez muy agradable. Su amargor es casi nulo y el picor también, aunque algo más presente.

Maridaje:

Recomendado especialmente para salazones como anchoas, ensaladas de tomate, sopas, guisos de carne blanca, postres. Y en general para uso a en frío o a muy baja temperatura, la variedad muestra una estabilidad media que unida a la temprana recolección da a este aceite una vida media. Es una variedad local de Almería y el sureste peninsular, muy difícil de encontrar fuera de esta área, muy pocas empresas lo elaboran por separado y aun menos bajo producción ecológica europea como nosotros. La producción es muy limitada.

Panel test/organoleptic analysis:

Colour/aspect:

Intense gold colour, clean and filtered.

Aroma/bouquet:

Medium-low intensity, aroma of green olives and dried fruits, hints of other fruits like apricot and herbs in minor intensity.

Flavour/taste:

Soft and fruity, well balanced, remembers the green olives and medium ripe fruits like apples. It has a soft bitterness and piquant end which appears early and goes off fast. Pleasant after taste which reminds fresh vegetables.

Recommendations of use:

We recommend using it especially for salted fish, anchovies, tomato salads, white meats, poultry and desserts. In general for low temperature use, the variety and the early harvest give this oil a medium shelf life. It is a local variety from Almería and the southwest of Spain. Very hard to find out of this area, not many companies produce it separate and much less under organic EU laws like us. The production is so limited.

Recogida:
A mediados de noviembre.

Presentación:
Botella 500ml y 250ml.
Lata de 1L y 3L.

Producción:
Extracción en frío 2 fases. Únicamente
con aceitunas en verde medio 50%.

Varietades:
Lechín de Granada.

Zona:
Finca el Vicario, finca "Sierra Bermeja"
y "Cortijillo de las Pencas", Desierto de
Tabernas (Almería)

Harvest:
Second half of November.

Formats:
500ml y 250ml bottles.
1L and 3L metal cans.

Production:
Cold extraction 2 phases. Only with early
harvested olives, 50% still green.

Varieties:
Lechín de granada 100%.

Zone of production:
Finca el Vicario, finca "Sierra Bermeja" y
"Cortijillo de las Pencas", Tabernas Desert
(Almería) Spain.





Aceite de oliva virgen extra ecológico de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas arbequinas cosechadas en enero temprano en la finca "El Vicario" propiedad de la empresa. Olivares en marcos de 7 x 5 m, regadío por goteo deficitario.

Single estate, limited production organic extra virgin olive oil, produced exclusively from arbequina olives from early harvest in "El Vicario" estates. Olive grows planted in 7 x 5m with drip irrigation system.



Análisis organoléptico y sensorial:

Color/Aspecto:

A la vista del color este aceite es de un color entre amarillo y dorado, filtrado limpio.

Perfume/bouquet:

En nariz es de frutado medio-ligero, con aroma a aceitunas verdes, almendra, plátano maduro, alcachofa y manzana, tiene toques de otras frutas como el albaricoque en menor intensidad.

Sabor/sensación buco-táctil:

En boca es suave y frutal, muy equilibrado recuerdos de aceituna y frutas a media madurez muy agradable. Su amargor es casi nulo y el picor medio y algo más presente.

Maridaje:

Recomendado especialmente para postres, salazones como anchoas, ensaladas, sopas, carnes blancas, pescados y mariscos. Y en general para uso a en frío o a muy baja temperatura, la variedad muestra una estabilidad media que unida a la temprana recolección y un contenido fenólico superior a la media da a este aceite una vida mas prolongada de lo habitual en arbequina.

Panel test/organoleptic analysis:

Colour/aspect:

Intense gold colour, with yellow hues. Filtered.

Aroma/bouquet:

Medium/soft intensity, fresh aroma of olives, almonds, ripe banana, apples and artichoke and other fruits like peach in less intensity.

Flavour/taste:

Soft and pleasant enter, absence of bitterness, spiciness and piquant sensation a bit more present. It lets a vegetal sensation on the palate, persistent and nice back taste.

Recommendations of use:

Desserts, saled fish, anchovies, salads, soups, white meats, fish and seafood. Try it always in low temperature to keep its properties. Better for cold use as it's a variety quite soft and fruity, and it doesn't resist the high temperatures as well as other types. Because it's early harvest and the phenolic compounds amount it's higher than usual its shelf life it's longer than common arbequina.

Recogida:

Desde mediados de octubre a principios de noviembre.

Presentación:

Botella 500ml y 250ml.
Lata de 1L y 3L.

Producción:

Extracción en frío 2 fases. Únicamente con aceitunas en enero muy temprano, 75-80% aun verdes.

Varietades:

Arbequina.

Zona:

Finca el Vicario,
Desierto de Tabernas (Almería)

Harvest:

From half of October to early November.

Formats:

500ml y 250ml bottles.
1L and 3L metal cans

Production:

Cold extraction 2 phases. Only with early harvested olives, 75-80% still green.

Varieties:

Arbequina 100%.

Zona:

Finca el Vicario,
Tabernas Desert (Almería) Spain.





Aceite de oliva virgen extra ecológico de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas picuales cosechadas en enero temprano en la finca “El Vicario” propiedad de la empresa. Olivar en marcos de 7 x 5 m y 7 x 7 m, regadío por goteo deficitario. Terrenos arcillosos de mayor espesor con muchas piedras en la parte central de la finca y extremos.

Single estate, limited production organic extra virgin olive oil, produced exclusively from picual olives from early harvest in “El Vicario” estates. Olive grows planted in 7 x 5m and 7 x 7m, with drip irrigation system. Clay and deep horizon soils in the middle of the farm and borders.



Análisis organoléptico y sensorial:

Color/Aspecto:

A la vista del color, es verde intenso a dorado, limpio de filtración.

Perfume/bouquet:

En nariz es de frutado medio-alto, con aroma a hierba recién cortada, hoja, tallo, tomatera, plátano, alloza e higuera en menor intensidad, es persistente y armónico. Los verdes destacan sobre las frutas.

Sabor/sensación buco-táctil:

En boca es algo astringente con gran carácter y personalidad, su amargor es medio y el picor aparece, pero menos pronunciado. El retrogusto deja sensación de lechuga fresca y clorofila con recuerdos vagos del amargor.

Maridaje:

Muy recomendable para carnes rojas, quesos curados, ensaladas de tomate, pan con tomate, guisos y salsas, gazpacho y salmorejo e incluso las frituras. Es un aceite de muy alto valor organoléptico. Contiene un alto valor de ácido oleico. Dada su alta estabilidad puede ser conservado 24 meses en buenas condiciones.

Muy premiado estos últimos 10 años.

Panel test/organoleptic analysis:

Colour/aspect:

Intense green colour, very clean. Filtered.

Aroma/bouquet:

Medium-High intensity, fresh grass aroma, tomato leaf, green almond, banana combined with notes of olive leaf and ficus plant. Persistent and harmonic, the green sensations are easier to feel than the fruits which appear in less intensity.

Flavour/taste:

Astringent with great character and personality, medium-high bitterness depending on the year, piquant taste also present and a bit less intense. The after taste reminds the leaves, grass and chlorophyll taste in general.

Recommendations of use:

It fits well with red meats, cured cheese, tomato salads, toasts, steaks, soups and sauces, gazpacho, even in frying uses. It's a premium olive oil, but this variety picual has a high content in oleic acid (omega 9), polyphenols and antioxidants, so the stability against temperature and oxidation is much higher than other varieties. Its high stability give it 24 months of shelf life in good conditions.

It obtained also many awards in the last 10 years.

Recogida:

Desde mediados de octubre a mediados de noviembre.

Presentación:

Botella 500ml y 250ml.
Lata de 1L y 3L.

Producción:

Extracción en frío 2 fases. Únicamente con aceitunas en enero muy temprano, 65-75% aun verdes.

Variedades:

Picual.

Zona:

Finca el Vicario,
Desierto de Tabernas (Almería).

Harvest:

From half of October to half of November

Formats:

*500ml y 250ml bottles,
1L and 3L metal cans*

Production:

Cold extraction 2 phases. Only with early harvested olives, 65-75% still green.

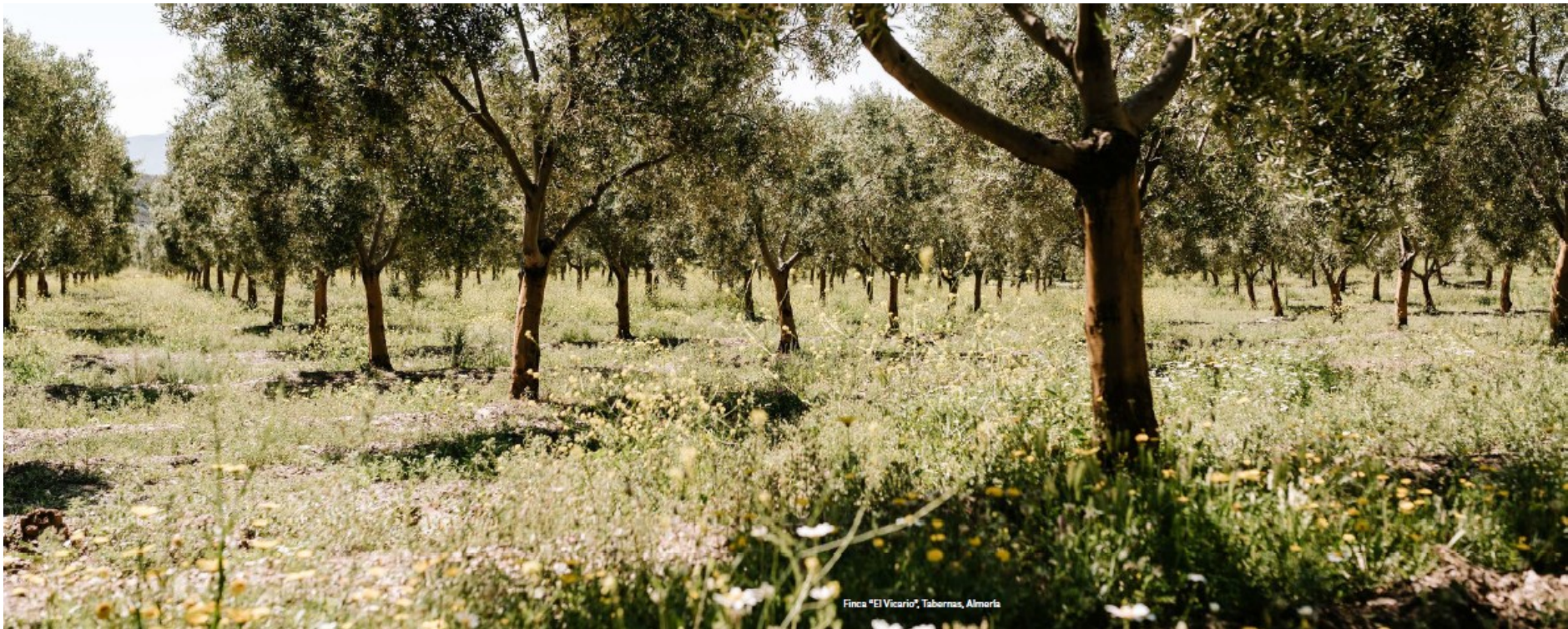
Varieties:

Picual 100%

Zone of production:

*Finca el Vicario,
Tabernas Desert (Almería) Spain.*





Finca "El Vicario", Tabernas, Almería



Oro del Desierto serie limitada "Oro del Desierto 1/10" La significación de 1/10 conceptualiza 2 premisas necesarias para la obtención de aceites de cosecha muy temprana: 1) Son aceites de primeros (1) de octubre (10) cuando las aceitunas aún están en envero muy temprano; 2) Hacen falta 10 kg de este tipo de aceituna para obtener un litro de aceite de esta calidad en estas fechas (1 Litro/10 kilos).

Debido a la especial edición del producto y estar recién extraído recomendamos su uso únicamente en crudo en unos 5-6 meses desde su producción y embotellado para disfrutar de sus propiedades organolépticas. No obstante al estar filtrado podemos consumirlo con tranquilidad hasta la fecha de consumo preferente.

Oro del Desierto new limited edition 20/21 "Oro del Desierto 1/10". 1/10 conceptualizes 2 premises absolutely necessary to obtain Premium early harvest olive oils: 1) This olive oils are the first oils (1) obtained in October (month n^o 10) when the olives are still green 2) Approximately 10 kg of fresh harvested olives are necessary to obtain 1 Litre of this premium quality (1L/10kg = 1/10).

As it's a limited edition and fresh extracted oil we recommend to use it only cold for dressing or to dip with bread to enjoy all its properties. This harvest like last one we will produce, FILTER and pack the product directly so that it arrives very soon to the consumer, but the shelf life is equal of long that for the rest of the range, since the non filtration of the product did that life was shorter than usual.

Cata:

Aceite de un color verde opaco e intenso típico de los aceites recién extraídos. El sabor y aroma es excepcionalmente intenso, en nariz las notas vegetales de tomatera, hierba recién cortada, manzana y almendra, complementado con plátano verde. En boca presenta astringencia y un picor y amargor altos que se suavizarán conforme van pasando las semanas. Buen equilibrio boca-nariz complementándose perfectamente las 2 variedades de las que procede: Arbequina y Picual, su unión da lugar a un coupage perfecto para este aceite recién extraído.

Maridaje:

Quesos frescos, ensaladas verdes, salsas en frío, tomate con ajos, tostadas o simplemente para poner en un plato y disfrutarlo en crudo con pan.

Flavour/taste:

Dark green colour limpid, typical from the fresh harvested olive oils. Its Aroma is exceptionally intense, fresh notes of green grass, tomato, apple and almonds, green banana on the back. Astringent flavour with bitter and spicy touches which will be less intense as the oil change and decants during the first weeks. Good balance between aroma and flavour, the 2 varieties combined for this blend make a perfect combination.

Recommendations of use:

Fresh cheese, green salads, sauces, tomato and garlic salads, toasts or just simply put it on a dish and dip it with bread.

Presentación:

Botella 500ml, estuche individual, botella personalizada y serigrafada.

Producción:

Extracción 2 fases en la primera semana de octubre. Únicamente con aceitunas en enero muy temprano, 95% aun verdes.

Variedades:

Arbequina 40% y Picual 60%.

Zona:

Finca el vicario,
Desierto de Tabernas (Almería).

Formats:

500ml customized bottle, individual box packaging for every bottle to protect it from light.

Production:

Cold extraction 2 phases. Only with early harvested olives, 95% still green. First week of harvest in October.

Varities:

Arbequina 40% and Picual 60%.

Zone of production:

Finca el Vicario,
Tabernas Desert (Almería) Spain.



500ml



Oro del Desierto edición limitada "Origen" es un aceite único por su rareza, por la variedad y el resultado obtenido es absolutamente fantástico, de una gran complejidad aromática y un sabor muy equilibrado y armónico. Debido a ser una producción muy limitada se vende únicamente en botellas de 500ml como edición limitada y singular.

Con esta acción contribuimos a la puesta en escena por primera vez de una variedad casi extinta y que junto a Lechín conforman nuestras variedades únicas y un compromiso en el mantenimiento de las variedades ancestrales, caídas en desuso en detrimento de las mayoritarias en el territorio nacional.

Oro del Desierto limited edition "Origen" is a unique oil for its rarity, for the variety and the result obtained is absolutely fantastic, with great aromatic complexity and a very balanced and harmonious flavor. Due to being a very limited production it is only sold in 500ml bottles as a limited and singular edition.

With this action we contribute to the staging for the first time of an almost extinct variety and that together with Lechín make up our unique varieties and a commitment to maintain ancestral varieties, fallen into disuse to the detriment of the majority in the national territory.

Cata:

Aceite de color dorado, limpio de filtración. Aroma frutado medio y complejo con matices de pimienta verde, nueces, almendra, hierbas aromáticas, tomate maduro y alcachofa, una gran cantidad de descriptores, parte verdes y parte maduros en gran armonía, siendo los últimos más presentes. En boca es de fluidez media, muy almendrado, recuerda a nueces y salvia con una baja astringencia, tiene una entrada muy dulce que continúa con un amargo bajo y un picante tardío medio-alto, muy armónico con la nariz siendo un aceite singular y complejo.

Maridaje:

Anchoas, Salsas, Verduras salteadas o a la plancha, pescados como salmón o trucha y carnes blancas como cerdo y pollo. Y por supuesto en crudo sobre pan, ensalada y para rematar todo tipo de platos a los que aportar complejidad e intensidad aromática.

Análisis:

Esta variedad es muy poco frecuente y tiene una cantidad media-alta de polifenoles. Además, tiene un contenido en ácido oleico muy alto, lo cual es muy poco frecuente y hace de este aceite un producto muy saludable y estable debido a la combinación de ambos factores.

Organoleptic analysis:

This oil has golden color, its clean after filtration. It's médium fruity and has a complex fruity aroma with nuances of green pepper, walnuts, almonds, aromatic herbs, ripe tomato and artichoke, a large number of descriptors, part green and part mature in great harmony, being the last ones present. The palate is médium fluidity, very almond, reminiscent of walnuts and sage with a low astringency, has a very sweet entry that continues with a bitter low and a spicy late middlehigh, very harmonious with the nose being unique and complex.

Pairing:

Anchovies, sauces, vegetables sautéed or grilled, fish such as salmon or trout and white meats such as pork and chicken. It can be used also raw on bread, salad and to top off all kinds of dishes that provide complexity and aromatic intensity.

Analysis:

This variety it's very uncommon and it has a médium-high polyphenols amount. Also it has a very high oleic content which it's very uncommon and makes it very healthy as a combination of both factors.

Presentación:

Botella 500ml, estuche individual.

Producción:

Extracción 2 fases primeros de diciembre.

Únicamente con aceitunas en enero muy temprano, 70% aun verdes. Pese a su tardía recolección.

Variedad:

100% Picual de Almería
(variedad autóctona).

Zona:

Sierra de Filabres, estribaciones que se adentran en el Desierto de Tabernas (Almería) 850m de altitud.

Presentation:

500ml bottle, individual case.

Production:

Extraction 2 phases, 1st half of December.

Only with olives in early ripening, 70% still green, despite its late harvest.

Variety:

100% Picual de Almería
(local ancient variety).

Area production:

Sierra de Filabres, foothills that penetrate the Tabernas Desert (Almería) 850m high.





Vinagre balsámico ecológico
Balsamic organic vinegar

Vinagre de vino balsámico de producción ecológica, elaborado mediante adición de bacterias acéticas para la transformación de alcohol en ácido acético (vinagre) en barriles de roble durante 12 meses. Este vinagre se mezcla con mosto de uvas ecológicas concentrado y la mezcla se macera 6 meses en barricas, para una vez transcurrido el tiempo envasarlo para su consumo con un aroma y sabor más concentrado.

Red wine vinegar of organic production, produced by addition of acetic acid bacteria for the transformation of alcohol into acetic acid (vinegar) in oak barrels during 12 months minimum. Then this organic vinegar is blended with grape juice concentrated, the blend is aged 6 months in wooden barrels to get this sweet and natural organic balsamic vinegar.



Presentación:

Botella 500ml y 250ml.
Etiquetas de estaño.

Producción:

Fermentación acética de vino tinto ecológico, obteniendo vinagre de manera natural. Añadiendo posteriormente mosto de uva ecológica concentrado para dar el toque dulce en maceración.

Variedades:

Cabernet Sauvignon, Syrah
y otras menores.

Zona:

Finca el Vicario,
Desierto de Tabernas (Almería)

Acidez:

6% +/- 0,20%

Formats:

500ml and 250ml bottles.
Metal Label.

Production:

Acetic fermentation of Red organic wine,
obtaining vinegar naturally. Adding organic
concentrated grape juice and posterior
maceration of the blend.

Varieties:

Cabernet Sauvignon, Syrah
and small amounts of other.

Zone:

Finca el Vicario,
Tabernas Desert (Almería) Spain.

Acidity:

6% +/- 0,20%.





Presentación:
Tarro de 250gr

Producción:
Paté natural a base de aceitunas machacadas y conserva de alcaparras en vinagre. Productos pasteurizados.

Ingredientes paté:
Aceitunas negras variedad lechín de granada, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra variedad lechín.

Ingredientes alcaparras:
Alcaparras, sal, vinagre.

Zona:
Finca el vicario,
Desierto de Tabernas (Almería)

Packaging:
250gr Glass Jar.

Production:
Natural paté based on crushed olives and preserved capers in vinegar. These are pasteurized products.

Tapenade Ingredients:
Black olives of the lechín variety of pomegranate, salt, pepper and extra virgin olive oil of the lechín variety.

Capers Ingredients:
Capers, salt, vinegar.

Origin:
Finca el Vicario,
Desierto de Tabernas (Almería) Spain



Paté de aceitunas:

Recomendaciones de uso:

Es ideal para servir como aperitivo untado en pan tostado o galletas saladas, también lo puedes utilizar para dar sabor a algunas salsas para la pasta u otras preparaciones.

Este paté de aceitunas contiene pocas calorías por lo que es muy saludable.

Tiene un sabor intenso y salado por lo que no se debe usar en grandes cantidades, de ahí que se comercialice en pequeños tarros.

Conservación:

Una vez abierto se debe conservar en la nevera y consumir en unos 10 días, al no llevar conservantes artificiales únicamente sal y aceite de oliva, la pasta puede fermentar tras entrar en contacto con el aire y transcurridos esos 10 días.

Tapenade:

Recommendations of use:

It is ideal to serve as an aperitif spread on toast or crackers, you can also use it to flavour some pasta sauces or other preparations.

This olive tapenade contains few calories so it is very healthy.

It has an intense and salty flavour so it should not be used in large quantities; hence it is sold in small jars.

Conservation:

Closed it can be kept until best before date. Once opened, it should be kept in the fridge and consumed in about 10 days, as it does not carry artificial preservatives, only salt and olive oil, the paste can ferment after coming into contact with the air and after those 10 days.



Alcaparras:

Recomendaciones de uso:

Los usos en cocina son muy amplios, sobre todo en salsas y platos de pasta italiana y en la cocina griega, donde se usa desde tiempos remotos. Combina muy bien con pescados, como la dorada o el salmón. También perfecta para combinar con anchoas en salsas para pasta, como en la putanesca. Tampoco desentona en pizzas y focaccias, así como con el pollo. Ya en la cocina más moderna se integra en salsas como la tártara, la remoulade, o en el steak tártaro.

Conservación:

Mientras se mantengan en el líquido original (agua y vinagre) se pueden consumir hasta la fecha de consumo preferente. Recomendamos si al cliente le gusta, retirar el líquido y rellenar el tarro con aceite de oliva virgen extra para mantener las alcaparras en aceite, que cogerá el sabor ácido e intenso de la alcaparra, esto no es obligatorio, únicamente una recomendación.

Capers:

Recommendations of use:

The uses in the kitchen are very wide, especially in sauces and Italian pasta dishes and in Greek cuisine, where it has been used since ancient times. It combines very well with fish, such as sea bream or salmon. Also perfect to combine with anchovies in pasta sauces, as in putanesca sauce. It also doesn't clash on pizzas and focaccias, as well as chicken. Already in the most modern kitchen it is integrated in sauces such as tartar, remoulade, or in tartar steak.

Conservation:

As long as they are kept in the original liquid (water and vinegar) they can be consumed until the best before date even after it's opened. We recommend if the customer likes it, remove the liquid and fill the jar with extra virgin olive oil to keep the capers in oil, which will take on the acid and intense flavour of the capers, this is not mandatory, only a recommendation.

Sets de Regalo - Degustación

5x100ml • 3x250ml • 3x500ml

Con estos pack podrán probar toda nuestra gama de aceites de oliva virgen extra ecológicos y sostenibles, el de 5x100ml contiene: Arbequina, Lechin, Coupage, Hojiblanca y Picual. La intensidad de sabor va en aumento, así como el tipo de aroma, siendo mas frutales y ligeros los primeros y mas potentes, amargos picantes y herbáceos los últimos. Un viaje sensorial por el Desierto de Tabernas reunido en un estuche.

Los packs de 3 unidades sea en 250ml o 500ml llevan Arbequina, Hojiblanca y Picual, igualmente de menor a mayor intensidad sensorial y gustativa.

With these packs you can try our entire range of organic and sustainable extra virgin olive oils, on the 5x100ml version from left to right Arbequina, Lechin, Coupage, Hojiblanca and Picual. The intensity of flavour is increasing, as well as the type of aroma, being lighter and fruity the first steps and powerful, bitter, spicy and herbaceous the last. A sensory journey through the Tabernas Desert gathered in a case.

The 3 units sets both on 250ml and 500ml size carry Arbequina, Hojiblanca and Picual, equally from softer to stronger sensory intensity and taste. Picual. The intensity of flavour is increasing, as well as the type of aroma, being lighter and fruity the first steps and powerful, bitter, spicy and herbaceous the last. A sensory journey through the Tabernas Desert gathered in a case.



Formatos- *Formats*

Ofrecemos distintas opciones de envase para que disfrutes de nuestros aceites de oliva virgen extra Oro del Desierto.

We offer several packaging options to enjoy our premium extra virgin olive oils Oro del Desierto





Distribuidor oficial autorizado: South breeze Import Export S.L.U.
Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, Local E. C.P. 29.002 – Málaga (España).
Teléfono móvil y Whassap: (+34) 643.90.83.25
E-mail: info@importexportsouthbreeze.es
Web: www.importexportsouthbreeze.es
Horario de atención al cliente: Lunes a Viernes. 8:00h. – 14:00h.

COMMERCIALIZER:
SOUTH BREEZE IMPORT EXPORT S.L.U.
ADRESS: Port Railway Street, nº 6, Local E, C.P. 29.002 - Málaga (Spain).
TEL: + 34 643.90.83.25
Web: www.importexportsouthbreeze.es
E-mail: info@importexportsouthbreeze.es