



Aceites Alía

Recuperando tradiciones centenarias

Aceites Alía es una empresa joven y dinámica, pero a la vez con una larga tradición.

Desde hace ocho años combinamos nuestra pasión por el aceite de oliva vírgen extra y el trabajo, con la experiencia y tradición de una tierra especial con unas variedades que han perdurado en el tiempo y que mantenemos y cuidamos con mimo.

Todo es fruto del conocimiento y de una dedicación completa, desde la plantación y cuidado diario del olivar, hasta su recolección, transporte de la aceituna y posterior transformación en un producto de alta calidad. Una larga cadena donde se miman todos y cada uno de sus eslabones, desde el olivar, la verdadera fábrica del AOVE, hasta que se envasa y llega al consumidor final.

En Aceites Alía controlamos todo el proceso de producción desde la recogida de aceitunas hasta el embotellado, porque sabemos que de esta forma es la única manera de garantizar a nuestro consumidor final la máxima calidad.

Nuestros vírgenes extra están hechos mediante las más moderna tecnología. Son aceites de cosecha muy temprana, ricos en aromas y complejos sabores. Para ello aplicamos técnicas diferentes e innovadoras:

- Extraemos los huesos de aceituna para obtener energía, para que de este modo la almazara funciones de forma SOSTENIBLE.
- Extracción en frío a temperatura no superior a 20°C.
- Usamos vidrio y cartonaje reciclable en todos nuestros envases.
- Innovación y exclusividad en los diseños.
- Ilusión y gran esfuerzo.

Aceites de *Oliva Virgen Extra*

El aceite de oliva virgen extra es un auténtico tesoro para la salud. Es el alimento por excelencia de la apreciada dieta mediterránea.

No en vano, el verdadero zumo de aceitunas es desde antiguo la grasa monoinsaturada más consumida del entorno Mediterráneo.

Apreciado desde hace miles de años por su extraordinario sabor, en la actualidad se ha constatado una estrecha relación entre su consumo y una esperanza de vida más larga, que implica una disminución de las enfermedades causadas en gran parte por los no demasiados saludables hábitos culinarios occidentales.

Las virtudes del aceite de oliva van más allá de la protección contra las enfermedades cardiovasculares. Algunos de los antioxidantes pueden tener la habilidad de destruir sustancias que lideran la proliferación de células cancerígenas.

El aceite de oliva también juega un importante papel en la diabetes. La investigación ha demostrado que las personas que en su dieta disfrutan del aceite de oliva tiene mejores niveles de azúcar en sangre.

En nuestros olivares podemos encontrar 5 variedades diferentes de olivos, en consecuencia, producimos 5 aceites de oliva virgen extra monovarietales, **Verdeña, Alquezrana, Empeltre, Royeta de Asque y Arroniz** extraídos en frío para que cada tipo de aceite conserve todas sus propiedades y su sabor y en cuya elaboración no se emplea ningún aditivo alimenticio o conservante.



Verdeña

Transporte T^a Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - VERDEÑA	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - VERDEÑA	500 ml	6

Variedad de aceituna del Somontano, recogida a mano de olivos de entre 150 y 200 años en las poblaciones de Cregenzan y Estadilla.

Aceite con una gran personalidad y un sabor afrutado único, fondo suave, ligero picante y sin apenas amargor. Tonos verdes y matices dorados. Recuerda al tomate, hierba recién cortada y almendras. En boca es dulce, con un gran equilibrio.

Es perfecto para cualquier comida ya que su excepcional aroma y toque dulce hacen a cualquier comida mas equilibrada.



Alquezrana

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - ALQUEZRANA	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - ALQUEZRANA	500 ml	6

Variedad del Somontano mas concretamente de la localidad de Alquezar de donde toma su nombre y de los alrededores de esta.

Variedad de la que apenas quedan mas de 2000 árboles, todos ellos de gran porte y con una edad media de 300 años.

Oliva recogida a mano a comienzos de campaña y que destaca por un intenso sabor afrutado con matices de alcachofa y hierba recién cortada. Aceite con mucha personalidad, como la tierra a la que pertenece.

Intenso sabor afrutado, en boca , destaca su punto amargo y picante.



Royeta

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - ROYETA	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - ROYETA	500 ml	6

Royeta o Royeta de Asque, variedad recuperada de unos pocos olivos encontrados a punto de extinguirse. Debe su nombre al color rojo que toma la oliva en el momento del envero.

Su aceite destaca por un intenso sabor afrutado, donde destaca su aroma a flores y almendras con matices a higuera y tomate. En cata denota sensaciones leves de amargo y picante, matizado con su carácter dulce y almendrado



Empeltre

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - EMPELTRE	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - EMPELTRE	500 ml	6

Una de las más variedades más antiguas de la Península Ibérica. En nuestro caso se trata de olivos jóvenes plantados junto a la localidad de Ejea de los Caballeros destacando un dulzor sobre un amargo y un tímido picante. Encontramos también sabores a frutos secos como la nuez y la almendra.

Aromas con dominio de notas verdes, de hierba y hoja de olivo, así como connotaciones de nuez. Cuenta por tanto con el equilibrio perfecto entre amargor y picor gracias a sus matices afrutados.



Arroniz

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - ARRONIZ	250 ml	12
Aceite de Oliva Virgen Extra - ARRONIZ	500 ml	6

Variedad muy exclusiva y muy acotada en la zona media de Navarra y en la Ribera. Olivos centenarios de gran porte, recogidos a mano. Aceite con un sabor ligeramente frutado. Tiene toques almendrados. En boca su dulzor inicial pasa pronto a un amargo de tipo medio, finalmente notamos sus matices más picantes.

Contiene una composición de ácidos grasos muy equilibrada, con ácidos grasos saturados más bajos que el resto de aceites. Posee, además, un alto contenido en ácido oleico, así como polifenoles totales (superior a 500 ppm.) y otros antioxidantes naturales.



Gorrión

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
AOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 1 L	12
AOVE - LECCIANA - GORRIÓN	lata 3 L	4

Aceite de oliva virgen extra de oliva Lecciana 100%, cultivado en Pedrola (Zaragoza). Aceite de cosecha temprana (últimos días de octubre) para que la oliva esté un poco verde todavía y poder conseguir la mejor calidad, aunque signifique sacrificar volumen.

La variedad Lecciana, es un cruce de plantas de origen italiano, (Leccino) con una de las variedades más habituales en el arco Mediterráneo, la Arbequina.

Su alto contenido en polifenoles, hace que el aceite tenga una alta estabilidad, provocando que sus características se mantengan intactas, hasta el momento de ser consumido.

Esto marca la diferencia con otros aceites, ya que no pierde sus propiedades organolépticas.

El Aceite de Oliva Gorrión es ideal para terminar cualquier tipo de plato cocinado o ensaladas, así como postres.

Es limpio y brillante, con notas de frutas aromáticas (manzana), hierba recién cortada y tomates verdes con un gran recuerdo a la alcachofa. En boca, tiene un buen equilibrio entre acidez y amargor, pero con la típica suavidad de la arbequina, lo que hace que su paso por boca sea largo y elegante.

Mochuelo

Transporte Tª Ambiente - Vida útil: 2 años

PRODUCTO	FORMATO/ UNID(g)	UNID/ CAJA
Aceite de Oliva Virgen Extra - MOCHUELO	2 L	4
Aceite de Oliva Virgen Extra - MOCHUELO	5 L	4

Nuestro aceite mas competitivo a base de arbequina de cosecha temprana. Un aceite de una calidad superior en gran formato.

Tras ser recogido en los meses de octubre y noviembre y después de una cuidada molienda obtenemos un zumo de oliva con frutado alto, un ligero amargor y una gran estabilidad.

Las principal característica de este aceite es su frescura y recuerdan a la almendra verde y a la hierba recién cortada, con un toque característico proporcionado por la variedad arbequina. También podemos encontrar un aceite con matices a tomate e higuera.

