



OLEUM ALCAZABA

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA



Pasión por la excelencia.
Sabor que perdura.

ÍNDICE

Historia de la empresa	3
Fundador	4
Historia del aceite de oliva virgen extra	5
Proceso de elaboración (molturación y envasado)	7
Variedades de aceitunas	9
Nuestros aceites de oliva virgen extra	10
Ecológico	10
Convencional	12
Mikado 100ml	15
Su marca privada	16
Ferias Internacionales	17
	2

HISTORIA DE LA EMPRESA

Oleum Alcazaba, S.L.
es una empresa malagueña
enfocada al sector oleícola

Su principal línea de negocio es el envasado y la comercialización de Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad y su posicionamiento premium.

Oleum Alcazaba va dirigida al mercado nacional e internacional, mediante una exigente selección de materias primas, un meticuloso proceso de elaboración, una cuidada presentación y un exquisito trato con el cliente como ejes básicos que definen nuestra actuación.

Nuestro principal objetivo es ofrecer al cliente un servicio eficaz, llevando una excelente gestión de la cadena de suministro desde la producción, envasado, almacenamiento y entrega del producto.

Para ello se ha hecho una selección de proveedores de materias primas, envases, etiquetas, almazaras de AOVE's, etc., basada en la calidad de los productos que elaboran, la seguridad de sus instalaciones y los servicios que proporcionan, necesarios para hacer llegar al cliente un producto de alta calidad.



FUNDADOR

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas de la Universidad de Málaga. Master en Dirección de Empresas (MBA) y Master de Comercio Internacional impartido por la Cámara de Comercio de Málaga.

Esta idea empresarial está encabezada por Andrés González, quien lleva más de 25 años en el mundo empresarial. Empezando en el negocio familiar, pasando por varias empresas donde ha sido el responsable de Comercio Internacional. En su trayectoria ha desarrollado su potencial exportador llegando a tener presente los productos que vendía en muy diferentes países por todo el mundo, desde Asia (China, Japón o Singapur) a Oriente Medio (Arabia Saudí, Qatar, Bahréin, entre otros), Reino Unido, EE.UU., Canadá, Guinea Ecuatorial, Groenlandia y Europa.





HISTORIA DEL AOVE

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario que se extrae del fruto del olivo (*olea europaea*), denominado oliva o aceituna. Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite y, por esta razón, desde la antigüedad se ha extraído fácilmente con una simple presión ejercida por un molino. En España, las instalaciones donde se obtiene el aceite reciben el nombre de almazara, palabra proveniente del árabe, que no es más que el lugar de donde se exprime, industria donde se obtiene el aceite a partir de la aceituna. Su uso es fundamentalmente culinario, pero se ha empleado para usos cosméticos, medicinales, religiosos y para las lámparas de aceite (de ahí el nombre de Aceite Lampante).

La oliva o aceituna no se suele comer cruda debido a la amargura de su sabor (principalmente por la presencia de compuestos fenólicos), este sabor se reduce en gran medida mediante la aplicación de diversos procesos de macerado. No obstante, el 90% de la producción mundial de olivas se emplea en producir aceite.

Histórica y culturalmente ha sido un producto muy ligado al área del Mediterráneo. Hoy tan solo un 3% de la producción mundial se realiza fuera del área mediterránea. España y, en menor medida, Italia y Grecia acaparan las tres cuartas partes de la producción mundial. España es el mayor productor mundial, donde se producen 1 de cada 2 botellas a nivel mundial y en Andalucía, 1 de cada 3.

El aceite se puede extraer en diferentes meses del año, todo dependerá de qué Aceite de Oliva Virgen Extra queremos obtener, en el caso de nuestra empresa:

- Entre mediados y finales de octubre (o como muy tarde a primeros de noviembre, siempre dependerá de la cosecha y de la variedad de la aceituna), para hacer los AOVE de primera cosecha o de extracción temprana, el cual será variedad Picual y ecológico, siendo nuestro AOVE más premium.
- Entre finales de noviembre y primeros de diciembre, son las denominadas “aceitunas maduras”, con lo que se hará el resto de productos, en este apartado tendremos un AOVE Ecológico (variedades Picual, Hojiblanca y Lucio)y/u AOVE Coupage Convencional.

Es un componente fundamental de la dieta mediterránea, no sólo posee excelentes propiedades para la salud, sino también es muy bueno para la piel y el pelo. Dentro de sus ventajas, se puede observar el control del colesterol, gracias a su alto contenido en ácido oleico (80% para la variedad de aceituna picual). Además, se puede observar otros beneficios como sus propiedades antioxidantes, que previenen el envejecimiento, un producto muy beneficioso tanto para la salud, como para la belleza.



PROCESO DE ELABORACIÓN



MOLTURACIÓN Y ENVASADO

En primer lugar, se procede a la recolección del fruto cuya procedencia es toda del árbol o de "vuelo" como normalmente es conocido.

Se recepciona la aceituna unas 3 horas después de su recolección en una tolva de acero.

Se procede a su limpieza mediante soplado para separar las hojas y ramas que caen del olivo durante su recolección.

Posteriormente, pasa al molino para su molturación y se bombea la masa a las batidoras, las cuales están acondicionada siempre a temperatura apropiada para hacer una extracción en frío, siempre por debajo de 27° C.

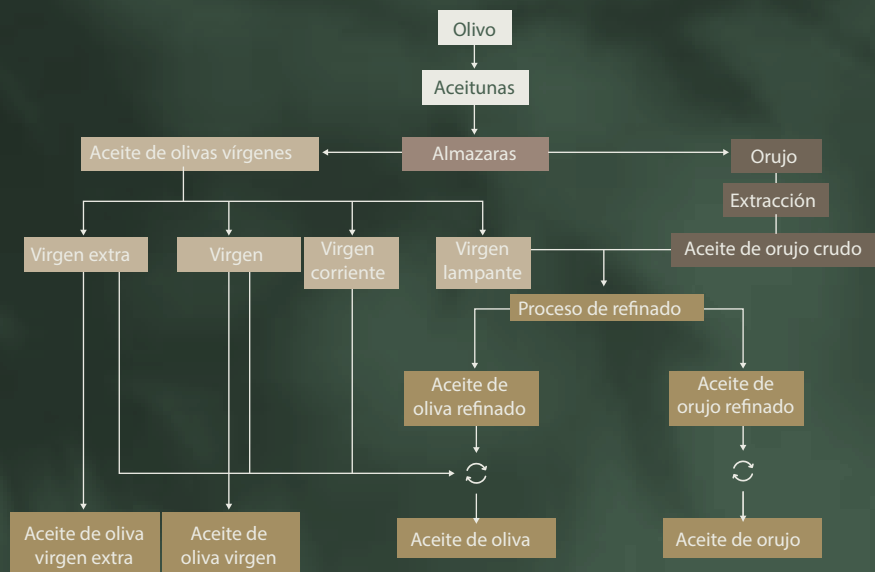
Se da un batido a la masa un tiempo aproximado que oscila entre los 30-40 minutos para no perder matices organolépticos y dejar todo su sabor en el zumo que obtendremos.

Después de este batido se pasa al decánter donde separamos el AOVE del agua y sólidos propios de la molturación y se procede a una limpieza inicial mediante centrífuga vertical.

Después de este paso, e inmediatamente, se pasa a la bodega que se encuentra climatizada permanentemente entre 20-25° C todo el año. Aquí se deja decantar unas 2 o 3 horas en unos depósitos aclaradores, se procede a su filtrado y se clasifica según su maduración o variedad de la aceituna.

En nuestra última fase de nuestra producción, se lleva a cabo el envasado en distintos formatos y almacenamiento a una temperatura fresca para su mejor conservación.

Todas nuestras instalaciones y todos sus elementos mecánicos, se encuentran en un estado de limpieza óptimo para hacer que la calidad de nuestros AOVE's sea de la más alta calidad y en ningún caso pueda existir algún tipo de defecto.



VARIEDADES DE ACEITUNAS



HOJIBLANCA

Origen: Lucena (Córdoba)

Área de Cultivo: Málaga, Córdoba, Granada y Sevilla.

Se caracteriza por su sabor y aroma a hierba recién cortada, alcachofa y plantas aromáticas. Su entrada en boca es dulce, con un amargor ligero y un picor final muy localizado en la boca.

PICUAL

Origen: Jaén

Área de Cultivo: Jaén, Córdoba y Granada.

Su aceite es muy apreciado por su alta estabilidad (resistencia a la oxidación), lo que le confiere una gran resistencia a las altas temperaturas en la cocina.

Aceites de gran personalidad, con mucho cuerpo y con frutado de aceituna verde, apreciándose en el sabor la hoja de olivo, un ligero picor y amargor.



ECOLÓGICO PICUAL TEMPRANO



500ML

ECO PICUAL TEMPRANO

Caja: 12 unidades

Pallet: 91 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 205 cm (Pallet Americano)

ECOLÓGICO



LATA 5 LITROS

PICUAL TEMPRANO - PICUAL & HOJIBLANCA
ECOLÓGICO

Caja: 3 unidades

Pallet: 68 cajas (17 cajas/capa)

Altura Pallet: 160 cm (Pallet Americano)



LATA 1 LITRO

PICUAL TEMPRANO - PICUAL & HOJIBLANCA
ECOLÓGICO

Caja: 17 unidades

Pallet: 52 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 145 cm (Pallet Americano)



LATA 250ML

PICUAL TEMPRANO - PICUAL & HOJIBLANCA
ECOLÓGICO

Caja: 65 unidades

Pallet: 52 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 145 cm (Pallet Americano)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CRISTAL OSCURO

PICUAL ECOLÓGICO



HOJIBLANCA ECOLÓGICO



CONVENCIONAL



	750ML	500ML	250ML
Unid/Caja	12	12	20
Cajas/Pallet	78	91	104
Cajas/Capa	13	13	13
Altura Pallet	205	205	190
Pallet	Pallet Americano		

CONVENCIONAL PET VERDE



PET VERDE 5 LITROS

Caja: 3 unidades

Pallet: 68 cajas (17 cajas/capa)

Altura Pallet: 175 cm (Pallet Americano)



PET VERDE 2 LITROS

Caja: 6 unidades

Pallet: 78 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 205 cm (Pallet Americano)



PET VERDE 1 LITROS

Caja: 12 unidades

Pallet: 78 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 205 cm (Pallet Americano)

CONVENCIONAL PET VERDE



PET VERDE 500ML

Caja: 24 unidades

Pallet: 91 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 205 cm (Pallet Americano)



PET VERDE 250ML

Caja: 40 unidades

Pallet: 104 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 193 cm (Pallet Americano)

MIKADO 100ML



MIKADO 100ML

PICUAL TEMPRANO - PICUAL & HOJIBLANCA
ECOLÓGICO

Caja: 72 unidades

Pallet: 52 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 145 cm (Pallet Americano)



MIKADO 100ML

CONVENCIONAL

Caja: 72 unidades

Pallet: 52 cajas (13 cajas/capa)

Altura Pallet: 145 cm (Pallet Americano)

MARCA PRIVADA

En **Oleum Alcazaba** estamos especializados en la producción y comercialización de **Aceite de Oliva Virgen Extra** de alta calidad, ofreciendo a nuestros clientes un servicio integral, flexible y profesional de **Marca Privada**.

Podemos personalizar **toda nuestra gama de envases** con su propia marca, logotipo y diseño, creando un producto exclusivo y completamente adaptado a la identidad de su empresa, hotel, restaurante, tienda gourmet, evento o proyecto corporativo.

Disponemos de diferentes formatos, desde **pequeños envases individuales hasta botellas de mayor capacidad**, así como distintas variedades de Aceite de Oliva Virgen Extra, tanto **ecológico como convencional**, ofreciendo múltiples posibilidades de personalización.

Una de nuestras principales ventajas es nuestra **gran flexibilidad**. Podemos desarrollar proyectos personalizados incluso para **pequeñas cantidades**, permitiendo a nuestros clientes disponer de su propio AOVE premium sin necesidad de realizar grandes pedidos iniciales.

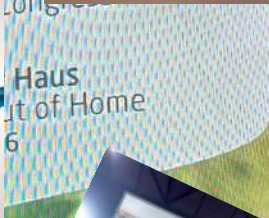
Su marca. Su diseño. Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra.

En Oleum Alcazaba convertimos un AOVE de alta calidad en un producto exclusivo que representa y refuerza la imagen, **los valores y la identidad de su marca**.

Clientes: Hotel Mandarin Oriental , Hotel Hard Rock, Only You Hotels, Gran Resort Marbella, Malaga CF, Unicaja Baloncesto, Royal Caribbean, Eventos, etc.



FERIAS INTERNACIONALES





OLEUM ALCAZABA

OLEUM ALCAZABA S. L.

Polígono Industrial La Moraga, 25
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga, España)
www.oleumalcazaba.com
andres@oleumalcazaba.com

+34 687 56 15 84

