

Rodríguez Saco Natural



Comercializa Aceite de Oliva Virgen Extra 100% Español. Obtenido de Aceitunas variedad Picual procedentes de Olivos Cultivados a 1.000 mts de altura, en la Sierra Sur de Jaén, con un desnivel del suelo superior al 20%, donde no es posible mecanizar las labores de cultivo y recolección utilizando el sistema de vibración manual moderno y sostenible basado en la sabiduría de nuestros antepasados consiguiendo un Aceite de gran cuerpo, Aroma fresco con recuerdos a Hierba recién cortada, Sabor frutado, fuerte Personalidad como exquisitez de la variedad Picual que garantiza su alto contenido en polifenoles, ácido oleico y antioxidantes como principales propiedades beneficiosas para la Salud.

Orito de la Sierra Sur de Jaén



Gama Formatos - Productos

Almazara – Garrafa 5L

Envase PET 5000ml



Elaborado en nuestra Almazara Familiar.

Cosechando las Aceitunas en su momento óptimo de maduración.

Controles de Calidad en todo el proceso de Producción.

Extracción en frío, consiguiendo un Zumo de Aceituna 100% Natural.

Elaborado en un tiempo máximo de 24h posterior a la cosecha de la Aceituna.

Especial para consumo diario.
Alto rendimiento en cocina Especial Frituras.

Maridaje en frituras, ensaladas, verduras, pescados, carnes y guisos.

Almazara – Garrafa 2L

Envase PET 2000ml



Elaborado en nuestra Almazara Familiar.

Cosechando las Aceitunas en su momento óptimo de maduración.

Controles de Calidad en todo el proceso de Producción.

Extracción en frío, consiguiendo un Zumo de Aceituna 100% Natural.

Elaborado en un tiempo máximo de 24h posterior a la cosecha de la Aceituna.

Especial para consumo diario.
Alto rendimiento en cocina Especial Frituras.

Maridaje en frituras, ensaladas, verduras, pescados, carnes y guisos.

Aceite Selección en Bodega

Envase Vidrio 500ml Botella - Frasca Etiqueta Amarilla

Elaborado y Seleccionado en nuestra Almazara Familiar.

Cosechando las Aceitunas en su momento óptimo de maduración.

Controles de Calidad en todo el proceso de Producción.

Primera Presiona en frio, consiguiendo un Zumo de Aceituna 100% Natural.

Elaborado en un tiempo máximo de 24h posterior a la cosecha de la Aceituna.

Especial para consumo en crudo.

Maridaje en ensaladas, jamón, verduras, pescados, carnes y guisos.



Aceite Verde en Rama

Edición Limitada – Sin Filtrar

Envase Vidrio 500ml – Etiqueta Verde



Elaborado y Seleccionado en nuestra Almazara Familiar. Envasado Sin Filtrar durante el periodo de Cosecha Temprana.

Elaborado con aceitunas tempranas con la máxima calidad de aromas y sabores. Se recogen una a una, seleccionando sólo las mejores. Se consigue un Aceite de alta calidad gracias al mimado del fruto desde el inicio de la recolección hasta su llegada al patio de la Almazara. La inmediata molturación mediante primera presión en frío da como resultado un temprano y excelente Aceite verde, frutado y muy equilibrado.

Elaboración en 24h. Primera Presión en frío.

Exclusivamente para Consumo en Crudo.

Maridaje: tostadas, quesos viejos, jamón, ensaladas aromáticas, verduras cocidas, carnes, pescados asados, mariscos crudos y plancha.

Formatos de Embalajes



Caja 12Uds 500ml



Caja 12Uds 500ml



Caja 12Uds 500ml



Caja 6Uds 2L



Caja 3Uds 5L

Mariano Rodríguez Expósito

Director Comercial

Móvil 656 610 582

Fijo 918 158 366

mariano@aceitedeolivaorito.com

Web: <http://www.aceitedeolivaorito.com/es/>

Blog: <http://www.elaceiteolivavirgen.com/>

