



*Desde*  
**1945**





*Aceitunas Verdú S.L. es una empresa familiar fundada en el año 1945 que siguiendo la tradición elabora y distribuye aceitunas y encurtidos, así como todo tipo de conservas.*

*Situada en la localidad de L'Alcudia, (provincia de Valencia) le permite tener un abanico bastante amplio de clientes, ya que se encuentra a pocos kilómetros de la capital y de toda la costa de levante.*

*Desde su inicio hasta el momento se cuida cada detalle de todo el proceso de elaboración para que el producto final llegue a los clientes con una calidad inmejorable.*

*Tras sus muchos años de experiencia y dedicación tienen la capacidad de atender y satisfacer a los clientes en todas sus necesidades y escuchar nuevas propuestas.*

*Actualmente Aceitunas Verdú tiene implantado un sistema de Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, como también un Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos ( APPCC). Con ello se compromete a destinar todos los recursos necesarios para crear, ampliar y mantener de forma actualizada los requisitos del plan.*

*Toda la experiencia recogida durante años en el sector de la fabricación, elaboración y envasado de aceitunas y encurtidos, han demostrado que la calidad es siempre la mejor virtud de esta empresa como la atención personalizada a cada uno de los clientes para poder ofrecer el mejor producto final.*

*Pueden disfrutar con la gran variedad de productos de que dispone Aceitunas Verdú y comprobar que la forma artesanal de elaboración perdura en el sabor y sobre todo en el placer de degustar una buena aceituna.*

# *Aceitunas*



- > Sevillana
- > Gordal
- > Partida
- > Morada
- > Cuquillo
- > Marcida
- > Negra Perla
- > Verde Sosa
- > Cocktail
- > Salpicón
- > Aliñada
- > Sevillana Rellena de Anchoa
- > Aceituna Normal sin Hueso



## SEVILLANA

Aceituna manzanilla envasada con sabor natural o sabor anchoa. Presentación en diferentes formatos.



## GORDAL

Aceituna gordal comercializada con diferentes aliños: sabor natural, sabor anchoa, sabor picante y aliñada con vinagre.



## PARTIDA

Aceituna verde natural, partida y aderezada al estilo tradicional con hierbas, agua y sal.



## MORADA

Aceituna madura natural aderezada con hierbas aromáticas (hinojo, orégano, laurel y tomillo).



## **CUQUILLO**

Aceituna natural con dos años de maduración, distinguida por su pequeño tamaño y su sabor intenso.



## **MARCIDA**

Aceituna originaria de Aragón, madura natural sin ningún tipo de aditivos ni colorantes.



## **NEGRA PERLA**

Aceituna negra con hueso de aspecto brillante ideal para decorar ensaladas.



## **VERDE SOSA**

Aceituna cocida en sosa y aderezada con hierbas aromáticas, y sal.



## COCKTEL

Mezcla de aceitunas y encurtidos, contiene: manzanilla, negra, cebolla reina y pepinillo aderezado con sabor anchoa.



## SALPICÓN

Mezcla de aceitunas y encurtidos tales como: hojiblanca, sosa, morada, pepinillo, cebolla reina y zanahoria aderezado con sabor natural.



## ALIÑADA

Aceitunas cocidas, partidas y aderezadas con ajo molido, pimentón “De la Vera”, limón, laurel y canela.



## SEVILLANA RELLENA DE ANCHOA

Aceituna manzanilla rellena de anchoa. Para su comercialización se envasa en latas y se pasteuriza para obtener un mejor sabor y una buena conservación.



## **ACEITUNA NORMAL SIN HUESO**

Manzanilla deshuesada  
aderezada con sabor natural,  
sabor anchoa, o aliños al  
pimentón y vinagre.





# Encurtidos



- > Pepinillo
- > Cebolla Roja
- > Guindilla
- > Picante Blanco
- > Alcaparras
- > Alcaparrones
- > Variantes



## PEPINILLO

Caracterizado por su sabor agri dulce y su textura crujiente. Especial para ensaladillas.



## CEBOLLA ROJA

Recolectada en temporada y originaria del campo valenciano. Se aliña con vinagre y un toque de colorante de remolacha roja. Ideal para acompañar ensaladas.



## GUINDILLA

Distinguida por su delicado sabor picante, se recolecta y se conserva en vinagre hasta su distribución.



## PICANTE BLANCO

Directo del campo valenciano, este picante está elaborado de forma natural y envasado en vinagre para su comercialización.



## **ALCAPARRAS**

Flores cerradas de la planta de la alcaparra que se recogen y conservan en vinagre, se emplean para realzar el sabor de las ensaladas y salsas.



## **ALCAPARRONES**

Fruto tierno de la alcaparra que también se conserva en vinagre y adquiere un sabor inconfundible y especial.



## **VARIANTES**

Sus ingredientes son: pepinillo, cebolla reina, col troceada y zanahoria troceada, todo ello mezclado y aliñado con vinagre. Ideal para decorar ensaladillas.

# Especialidades



- > Tomate Entero Salmorra
- > Tomate Rodajas Salmorra
- > Pimiento Verde Salmorra
- > Cuquillo Deshuesado



## **TOMATE ENTERO SALMORRA**

Elaborado artesanalmente. Se recibe directamente del campo valenciano, se limpia, se corta y se prepara para su conservación en caldo de salmuera casera con un suave sabor picante.



## **TOMATE RODAJAS SALMORRA**

Al igual que el tomate entero. Se recibe directamente del campo valenciano, se limpia, se corta a rodajas y se prepara para su conservación en caldo de salmuera casera con un suave sabor picante.



## **PIMIENTO VERDE SALMORRA**

Preparado artesanalmente, se recibe directamente del campo valenciano, se limpia, se corta y se prepara para su conservación en caldo exclusivo de salmuera casera.



## **CUQUILLO DESHUESADO**

Aceituna madura natural, deshuesada, caracterizada por su pequeño tamaño. Se comercializa con sabor natural o bien aderezada con aceite de girasol, tomillo, romero y laurel.

## **NUESTROS PRODUCTOS:**

### **ACEITUNAS:**

- > *Sevillana*
- > *Gordal*
- > *Partida*
- > *Morada*
- > *Cuquillo*
- > *Marcida*
- > *Negra perla*
- > *Verde sosa*
- > *Cocktel*
- > *Salpicón*
- > *Aliñada*
- > *Sevillana rellena de anchoa*
- > *Aceituna normal sin hueso*

### **ENCURTIDOS**

- > *Pepinillo*
- > *Cebolla Roja*
- > *Guindilla*
- > *Picante blanco*
- > *Alcaparras*
- > *Alcaparrones*
- > *Variantes*

### **ESPECIALIDADES**

- > *Tomate entero salmorra*
- > *Tomate rodajas salmorra*
- > *Pimiento verde salmorra*
- > *Cuquillo deshuesado*



*Desde*  
**1945**



**VERU**

*Accitunas ver...*

**ACEITUNAS VERDÚ, S.L.**

C/ Maestro Serrano 3  
46250 L'Alcudia (Valencia)  
Tel/ Fax (96) 2540295  
info@aceitunasverdu.com

[www.aceitunasverdu.com](http://www.aceitunasverdu.com)

