

ORO DE MELQUE

Q



¿Quiénes somos?



Oro de Melque es una empresa familiar de gran tradición olivarera, situada en la comarca de los Montes de Toledo, concretamente, en los términos municipales de San Martín de Montalbán y Navahermosa, al sur de la provincia de Toledo. Se trata de un paraje de gran valor ecológico, ideal para que las plantaciones no se vean alteradas por contaminantes de ningún tipo, donde las condiciones climáticas son idóneas para el cultivo del olivo.

Aunamos tradición y tecnología para ofrecer al consumidor nuestros aceites de oliva virgen extra 100% monovarietales y de excelente calidad.

Nuestras variedades son la oliva *Arbequina* y *Cornicabra*, las cuales son cuidadas con esmero y supervisadas en sus distintas labores agrícolas. Entendemos que las aceitunas evolucionan constantemente como cualquier otro fruto. Su sabor varía día tras día, y ser capaz de determinar el día exacto de la cosecha es un arte que muy pocos dominan.

En **Oro de Melque** seleccionamos las aceitunas en el momento óptimo para su recogida, asegurando el nivel de acidez más bajo y las propiedades organolépticas más altas sacando así el aceite tan excelente que os presentamos. “**AOVE Oro de Melque**”, un exclusivo aceite virgen extra, que proviene de **un zumo monovarietal 100% natural elaborado mediante un proceso natural y solo mediante extracción mecánica.**

Nuestra producción de aceite de oliva virgen extra, **monovarietal *Arbequina* y *Cornicabra*, está limitada a la recolección de las aceitunas que recogemos de nuestros olivos cuando aún están verdes .**

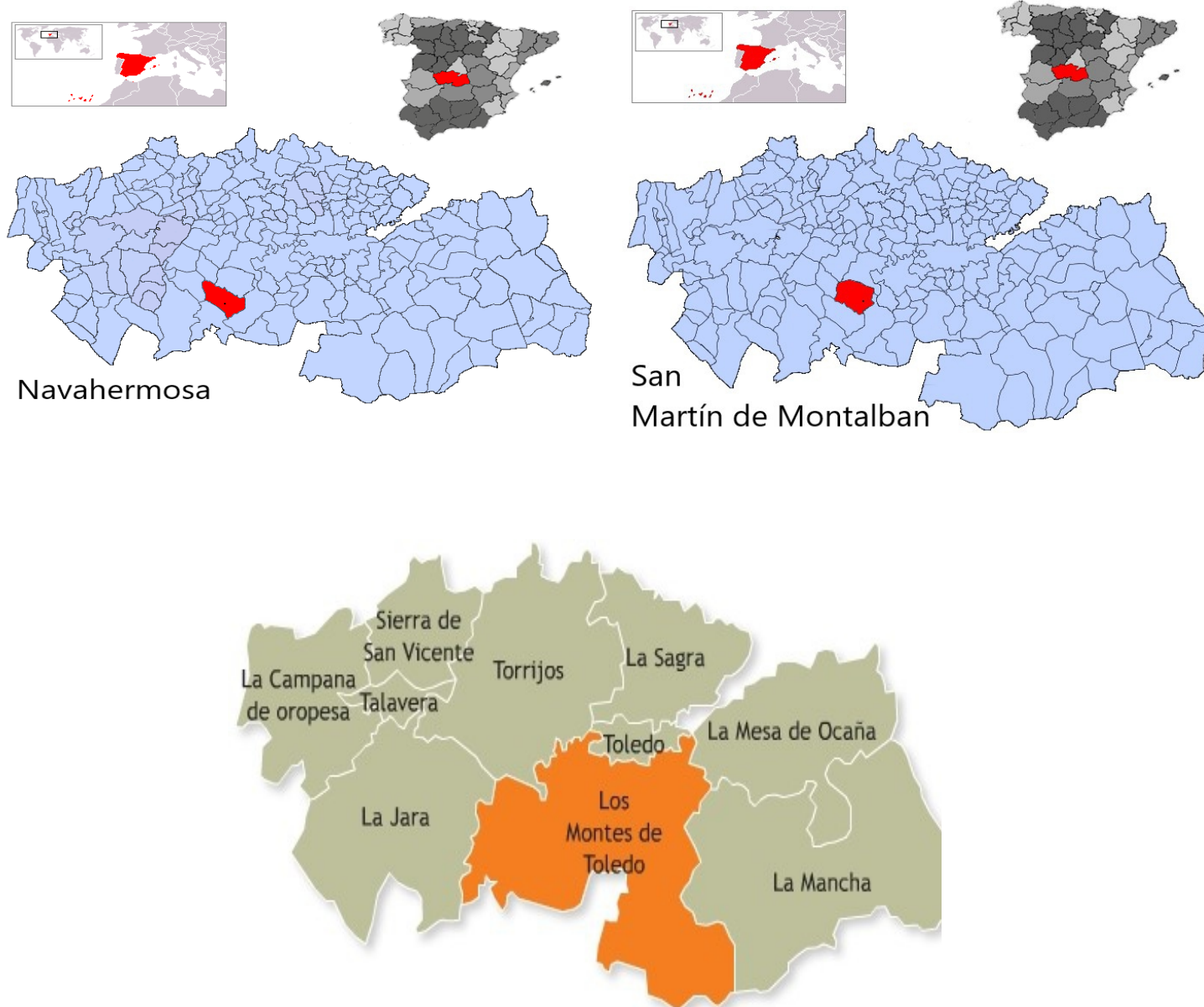
El aceite de oliva verde es aquel de cosecha temprana o primera cosecha. El aceite de oliva de recolección temprana se produce entre los meses de octubre y noviembre, cuando el índice de madurez de la aceituna aún no ha

alcanzado su punto álgido, y la mayoría todavía están verdes; de ahí que se le conozca como aceite verde.

El aceite resultante de la molturación de aceitunas verdes es de un color más brillante, con un equilibrio perfecto entre picante, dulzor y amargor, con un aroma más intenso y un frutado mayor. Consumirlo en crudo es un placer para los sentidos y cautiva a los amantes del aceite de oliva, que una vez que lo han probado, ya no cambian.

Envasamos exclusivamente sobre demanda para garantizar todas las características organolépticas del aceite virgen extra.

Mapa Situación



ARBEQUINA

Aceite de Oliva Virgen Extra de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas arbequinas de primera cosecha, en verde, en la finca familiar situada en el término de “Melque”, en San Martín de Montalbán (Toledo).

El aceite Arbequina cuenta con una gran calidad tiene dos cualidades características:

- **Frutado:** Procede de la recolección temprana y cuenta con un color verdoso y cuerpo y sabor almendrado amargo

- **Dulce:** Más fluido y con sabor dulzón y color verde

Cuenta con un sabor y aroma a almendra y recuerda a frutas silvestres y frutos del huerto.

Análisis organoléptico y sensorial:

- **Color/Aspecto:** A la vista, el color del aceite es de un verde intenso, sin filtrar.

- **Perfume:** en nariz, es muy afrutado, con aroma a almendras frescas y fruta verde.

- **Sabor:** en boca es dulce y suave. Es un aceite equilibrado tanto en frutado como en picante y su amargor es casi nulo, dejando un sabor muy agradable en el paladar y de consistencia fluida.

- **Maridaje:** Encontrar el aceite que mejor case con una ensalada o un pescado dará un punto de excelencia a su plato, cuya esencia residirá más que en su elaboración, en la materia prima. Es por eso que el **AOVE Oro De Melque**, variedad arbequina, es muy recomendable para utilizarlo en crudo en platos que necesiten aromatización como las ensaladas, verduras a la parrilla o marinado. Realza pescados blancos al vapor o a la plancha, Ideal para asar pollo o realizar escabeches, **salsas** como la mayonesa, el alioli y la vinagreta; **salsas frías** (Salmorejos y gazpachos); **masas de repostería** frutas tropicales ácidas. También para salteados, paellas y platos de arroz en general.

El Aceite de Oliva Virgen extra Arbequina, es el que mayor contenido de **polifenoles** posee, esto junto a su alto porcentaje de **ácido oleico** y **Vitamina E** hace que sea muy rico en antioxidante, previene el envejecimiento celular y también la formación de células cancerosas., convirtiéndola en una de las variedades con más propiedades beneficiosas para la salud. Se trata de un producto saludable que contiene **omega 3**, ayuda a reducir el colesterol malo (**LDL**) y aumentar el bueno (**HDL**), a prevenir enfermedades cardiovasculares.

FORMATOS Y PRECIOS:

- Garrafa Pet 5l. **25.00 €+iva** (4 und/caja)
- Garrafa Pet. 2l. **10.00 €+iva** (6 und/caja)
- Botella Athena Verde 500ml **5.00 €+iva** (12 und/caja)
- Botella Athena Verde 250ml **2,50 €+iva** (18und/caja)
- Estuche 2 Botellas Athena 500ml **11,90€+iva**



formatos



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad ARBEQUINA

Botella Athena Verde 250 ml Tapón Irrellenable

18 unidades por caja



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad ARBEQUINA

Botella Athena Verde 500 ml Tapón Irrellenable

12 unidades por caja



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad ARBEQUINA

Garrafa Pet. 2 L.

7 unidades por caja



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad ARBEQUINA

Garrafa Pet. 5 L.

4 unidades por caja



CORNICABRA

Aceite de Oliva Virgen Extra de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas cornicabra de primera cosecha, recogidas en verde, en la finca familiar situada en el término de **“La Mascura”**, en Navahermosa (Toledo).

Aceite frutado y aromático, mostrando valores medios de amargo y picante. Es característica la aparición de distintos sabores y texturas a frutos exóticos como el aguacate cuando se obtienen de aceitunas más maduras, al final de la cosecha. Los aceites de Cornicabra presentan un notable equilibrio entre el dulce a la entrada, amargo a hojas verdes y el picante de intensidad media. Son aceites estables debido a su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico) y polifenoles.

Análisis organoléptico y sensorial

- **Color/Aspecto:** A la vista, el color del aceite es de un verde intenso, sin filtrar.
- **Perfume: en nariz,** es frutado maduro e intenso. Destacan aromas de manzana y almendra junto a otras frutas dulces y maduras.
- **Sabor:** Nota de cata Tiene un perfil organoléptico y un agradable paso de boca que junto a un picante y amargo de intensidad moderada proporcionan un notable equilibrio a este aceite.
- **Maridaje:** Encontrar el aceite que mejor case con una ensalada o un pescado dará un punto de excelencia a su plato, cuya esencia residirá más que en su elaboración, en la materia prima. Es por eso que el **AOVE Oro De Melque**, variedad cornicabra, es muy recomendable para utilizarlo en crudo en platos tan dispares como asados de cordero y cabrito, pescados de sabor fuerte como el bacalao o el salmón, preparaciones con chocolate se vuelven más apetitosos y sanos con un toque de Cornicabra. Al ser muy estable y resistente, va muy bien para realizar frituras ya que puede reutilizarse.

El Aceite de Oliva Virgen extra Cornicabra, es el que mayor contenido de polifenoles posee, esto junto a su alto porcentaje de ácido oleico y Vitamina E hace que sea muy rico en antioxidante, previene el envejecimiento celular y también la formación de células cancerosas., convirtiéndola en una de las variedades con más propiedades beneficiosas para la salud. Se trata de un producto saludable que contiene omega 3, ayuda a reducir el colesterol malo (LDL) y aumentar el bueno (HDL), a prevenir enfermedades cardiovasculares.

FORMATOS Y PRECIOS:

- Garrafa Pet 5l. **25.00€+iva** (4 und/caja)
- Garrafa Pet. 2l. **10.00€+iva** (6 und/caja)
- Botella Athena Negra 500ml **5.00€+iva** (12 und/caja)
- Botella Athena Verde 250ml **2,50 €+iva** (18und/caja)
- Estuche 2 Botellas Athena 500ml **11,90€+iva**
- Monodosis: 10 ML : **0,090€+iva**
14 ML : **0,12€+iva**





formatos



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad CORNICABRA

Botella Athena Verde 250 ml Tapón Irrellenable

18 unidades por caja



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad CORNICABRA

Botella Athena Negra 500 ml Tapón Irrellenable

12 unidades por caja



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad CORNICABRA

Garrafa Pet. 2 L. 7 unidades por caja

Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad CORNICABRA

Garrafa Pet. 5 L. 4 unidades por caja



Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad Cornicabra

Monodosis 10ML – 15 ML – 20ML

300 unidades por caja



Para su seguridad y protección, en virtud de lo establecido en la LO 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos, usted autoriza a ORO DE MELQUE SL, con NIF B45881166 y domicilio en C/ RIO GUADALQUIVIR 7, POLÁN (TOLEDO) a tratar e incorporar sus datos a un fichero inscrito en la AEPD con la finalidad de mantener la relación contractual. En todo caso, puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición al tratamiento descrito, mediante una comunicación escrita a la dirección indicada o mediante el correo electrónico info@orodemelque.es