





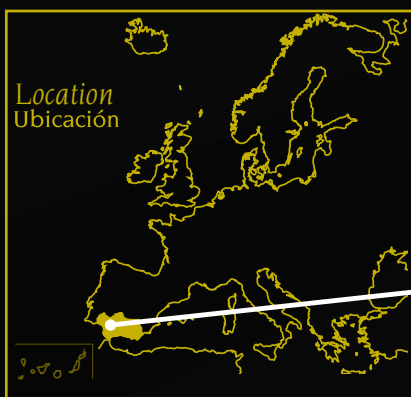
Andalusian Cooperative Society

Our olive groves date back more than two millennia, although the history of Oleostepa is rather more recent. In 1986, the Oleostepa Andalusian Cooperative Society was created with the aim of uniting the efforts of 7.015 olive growers in order to promote and market the Extra Virgin Olive Oil produced in the 19 associated mills located in the provinces of Seville, Cordoba and Malaga.

The outstanding quality of its extra virgin olive oil is the result of the olive growing experience passed on from father to son for over 20 centuries.

The unique and rich quality of our soil coupled with the climate of this region, typically Mediterranean and strongly influenced by the Sierra del Becerrero y Águila, which divides the north and south of our area of influence, make this region ideal for the varieties of olives grown here: Hojiblanca, Manzanilla, Picual and Arbequina.

The "Hojiblanca" olive variety is the most widely grown in the region and accounts for over 78% of the more than 7,000,000 trees, since it responds very well to the soil and climate of the area, allowing the olives harvested to be used either for picking or for obtaining oil. 🍷





Oleoestepa EL VIRGEN EXTRA MÁS RECONOCIDO

Sociedad Cooperativa Andaluza

La historia de nuestros olivares se inicia hace más de dos milenios. En 1986 nace la Sociedad Cooperativa Andaluza Oleoestepa con el objetivo de unir los esfuerzos de 7.015 olivaderos para valorizar y comercializar los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en las 19 almazaras asociadas, ubicadas en las provincias de Sevilla, Córdoba y Málaga.

La excepcional calidad de nuestros aceites de oliva virgen extra responde a la experiencia olivarera heredada de padres a hijos, acreditada desde hace más de 20 siglos en la región.

La singularidad y riqueza de nuestro suelo y el clima de esta comarca, típicamente mediterráneo, son propicios para las variedades de olivos cultivadas: hojiblanco, manzanillo, picual y arbequino.

La variedad de olivo hojiblanco es el más cultivado en la comarca y representa sobre un 78% de los más de 7 millones de árboles, dado que responde muy bien al suelo y clima de la zona, permitiendo destinar las aceitunas recolectadas bien al aderezo o a la obtención de aceites. 🍴



LOS PILARES DE SU SOLIDEZ

El reconocimiento de Oleoestepa se sustenta en 7.015 olivaderos con espíritu asociativo que cultivan unas 62,000 hectáreas de olivar. En esta tierra privilegiada de las provincias de Sevilla, Córdoba y Málaga para el cultivo del olivar, se obtiene una media anual de 100,000,000 de kilos de aceitunas para aderezar en verde y seguidamente 150,000,000 de kilos de aceitunas que se destinan a las almazaras para extraer unos 36,000,000 de kilos de aceites.

Oleoestepa es una gran familia de profesionales que diariamente dan lo mejor de cada uno, desde el cuidado y asesoramiento agronómico de los olivares, la elaboración esmerada de los aceites, las continuas tareas de investigación, el control y la tipificación en nuestros laboratorios, hasta las innovaciones en procesos y productos. Todos aportan su experiencia, conocimiento y su compromiso por la excelencia para hacer llegar el mejor virgen extra a todos los puntos del mundo. 🌿



THE PILLARS OF ITS STRENGTH

This renowned oil cooperative is based on 7,015 olive growers with a collaborative spirit that cultivate nearly 62,000 hectares of olive groves. In this outstanding olive growing region in the provinces of Seville, Cordoba and Malaga, an annual average of 100 million kilos of olives are obtained for table olives and 150 million kilos of olives are sent to the mills to extract about 36 million kilos of oil.

Oleoestepa is a big family of professionals, bringing collaboration and innovation throughout every link in the value chain. Each person offers their experience and unique know-how from the care of the olive groves and agronomic advice, the careful processing of oils, the continuing tasks of research, the control and classification in our laboratories, process and product innovation, to bringing our oils, through a large sales team, to all corners of the world. 🌿



Oleoestepa CON LA ÚLTIMA TECNOLOGÍA

El cultivo del olivar, los procesos de elaboración de aceites de oliva virgen extra, su control y envasado, están rodeados de importantes avances tecnológicos en la comarca.

Desde sus inicios Oleoestepa fue pionera en los sistemas de recolección mecanizada de aceitunas. Actualmente, inteligentes sistemas de riego en el olivar, vehículos y aperos especializados para las diferentes tareas agrícolas, y modernas almazaras con la última tecnología, eficiente y responsable medioambientalmente, son ejemplos de que esta cooperativa avanza de la mano de la ciencia y la tecnología.

Más de 150 millones de kilos de **aceitunas son recolectadas y procesadas de forma temprana** (noviembre y diciembre, mayoritariamente), coincidiendo con su estado óptimo de madurez.

La capacidad industrial de nuestras almazaras garantiza la recepción de frutos frescos, sanos y limpios y **extracción del zumo de aceitunas en escasas horas desde su recogida**. Procesos de obtención de aceites en continuo, con controles informatizados, garantizan excelentes calidades a **bajas temperaturas** y altos agotamientos.

La continua formación en los últimos avances permite contar con un gran equipo humano compuesto por técnicos agrónomos y maestros, expertos en la selección y tratamiento de los frutos en la recepción y almazara.

Todas nuestras almazaras cuentan con las certificaciones para la obtención de aceites de oliva virgen extra de producción sostenible, garantes de la máxima calidad y la protección medioambiental.

Contamos con una capacidad de almacenamiento de aceites de oliva en el conjunto de nuestras almazaras cooperativas superior a 38.000 Tm., en bodegas frescas y oscuras, todas en acero inoxidable, que conservan los irreprochables aromas y sabores hasta el momento de su envasado.

La planta industrial de Oleoestepa está diseñada para envasar exclusivamente aceites de oliva virgen extra y asegurar su excelencia y seguridad alimentaria. Cuenta con la flexibilidad de envasar en multitud de tamaños en cristal, latas y pet, para la gran distribución, Food Service e industria alimentaria. Su **calidad y seguridad está garantizada por las más exigentes certificaciones internacionales** - IFS y BRC -, y un alto grado de compromiso con el medio ambiente. ♻️





Olive tree cultivation and extra virgin olive oil production, control and packing enjoy the latest technology in the district of Estepa. Three decades ago, our land was a pioneer in mechanised olive picking systems. Now, in the early 21st century, everything moves forward with science and technology – intelligent irrigation systems in the olive groves, specialised vehicles implemented for different farming tasks, and modern and eco-friendly olive-oil mills with cutting-edge technology.

The fresh, clean and healthy olives are taken to our olive-oil mills where the juice is extracted within just a few hours of being picked. Over 150 million kg of olives are picked and processed during the months of October, November and December. Olives are early harvested, at their optimal level of ripeness and during the best climate conditions.

OLEOESTEPA'S CUTTING-EDGE TECHNOLOGY

Ongoing oil production processes, with computerised controls that guarantee excellent quality at low temperatures and with a high extraction level. A great team of workers specialise in selecting and treating the olives when receiving them in the mill. The team includes agronomists and experts with special training.

All our mills have certifications for obtaining sustainable production extra virgin olive oil, guaranteeing the highest quality and environmental sustainability.

The combined capacity of our cooperative mills is over 38,000 tonnes of olive oil, always stored in fresh and dark cellars with stainless steel tanks, helping to preserve the nuances of its incomparable aroma and taste until the oil is ready to be packed.

Oleoestepa's industrial plant is exclusively designed to pack extra virgin olive oil and to ensure excellence and food safety in all the finished products. The plant is able to bottle all sizes of tins, glass and PET bottles, as well as large containers for the food industry. Quality and safety are guaranteed thanks to the most demanding international certifications (IFS and BRC), as well as our strong environmental commitment. ♻️

LA SABIA SELECCIÓN Y TIPIFICACIÓN DE NUESTRAS COSECHAS

Los laboratorios de Oleoestepa cuentan con la tecnología más avanzada en manos de un grupo de profesionales altamente cualificados. Su elevada formación y experiencia de más de 25 años los convierten en referencia internacional para análisis completos de aceites de oliva, tanto físico-químicos, como contaminantes y multirresidual, así como organolépticos. Y todo ello conforme a la metodología de la normativa actual vigente.

De este modo garantizamos que nuestros excelentes aceites de oliva virgen extra cuentan con las máximas garantías y control.

En un servicio completo integrado también realizamos todas las determinaciones que se requieren para el control de las explotaciones olivícolas, gestión y eficiencia industrial de almazaras, y análisis de aceitunas y orujos. 🍷



KNOWLEDGEABLE SELECTION AND CLASSIFICATION OF OUR CROPS

Oleoestepa's laboratories have a team of highly qualified professionals and cutting-edge technology. With more than 25 years of experience, they are an international benchmark for full analyses of extra virgin olive oil: physicochemical, pollutant and multi-residual, and organoleptic, using methodologies according to current legislation. All of this ensures that our extra virgin olive oil is guaranteed and controlled properly.

Our fully integrated service also includes all the determinations required to control olive farms, from the management and industrial efficiency of mills, to the analysis of olives and pomace. 🍷



SOBRE LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

El cultivo del olivar mediante la aplicación de técnicas de **producción sostenibles** garantiza el cuidado del medio ambiente y la obtención de aceites de alta calidad, con todas las garantías de seguridad alimentaria y sin renunciar a la capacidad productiva de la explotación, mediante el uso racional de los recursos naturales, especialmente el agua, para así garantizar a largo plazo una agricultura sostenible, y dejar mañana un planeta más habitable.

Los sellos de producción sostenible presentes en nuestros productos avala que se han obtenido a través de este sistema de **producción cuidadosa** con el medio ambiente.

Éste es **nuestro compromiso** con la naturaleza y el entorno rural: trabajar por valorizar este producto milenario, noble y saludable que genera riqueza a los municipios y habitantes de la zona de nuestras cooperativas, dirigiendo todos nuestros esfuerzos hacia la obtención de la máxima calidad de nuestros aceites de oliva virgen extra de una manera sostenible. 🌱

ABOUT SUSTAINABLE PRODUCTION

Olive growing using sustainable production techniques is a model that respects the environment and obtains high quality products, with high food safety guarantees while getting the most out of the olives. We use natural resources rationally – especially water –, in order to guarantee long-term sustainable farming and make our planet a better place to live in.

This is our commitment to the environment and the countryside, as well as a social commitment. We work to increase the value of this noble, healthy and age-old product, which enriches the communities in which our growers are located. We stand out because of our effort to obtain sustainably the highest quality extra virgin olive oil in the world. 🌱



FRUTO DE NUESTRO BUEN HACER

Oleoestepa fue concebido como un proyecto cooperativo desde una **apuesta firme por excelencia** como estrategia de diferenciación y valorización de los aceites de oliva virgen extra producidos por nuestras almazaras asociadas.

Desde entonces, tanto esfuerzo continuado se ha materializado en prestigiosos premios y galardones en cada una de sus campañas, situando a Oleoestepa como el referente mundial en el mercado de aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

En su extenso palmarés cabe mencionar los galardones obtenidos en el Consejo Oleícola Internacional, Expoliva, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y otros muchos reconocimientos nacionales e internacionales en ferias, publicaciones y revistas a la calidad de nuestros aceites y su presentación. 🌿

Galardones / Awards



expoliva
Feria Internacional



NYIOOC
THE NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION



THE RESULT OF OUR EXPERTISE

Since Oleoestepa was established, we have pursued high quality and our company has received a long line of accolades and awards at the most prestigious national and international competitions, in each and every harvest. Thanks to this, Oleoestepa has become a benchmark in the global extra virgin olive oil market.

Oleoestepa has received awards from the International Olive Council; Expoliva; Spanish Ministry of Agriculture, Food and Environment; and many other national and international awards at fairs, as well as publications in magazines. In general, Oleoestepa is awarded thanks to the quality of our oil but also for the design of our bottles and elegant presentation. 🌿

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTEPA. SU MÁS ALTA DISTINCIÓN

Desde el inicio de la actividad productiva, Oleoestepa se ha ganado la confianza de los grandes mercados, los canales de restauración y el consumidor final. Es el productor referente de aceites de oliva virgen extra por la excepcionalidad, regularidad y grandes volúmenes obtenidos de la máxima calidad, en el marco de la Denominación de Origen Protegida Estepa.



Las comarcas de Estepa y Puente Genil cuentan con una combinación de factores como las variedades de olivos, clima, suelo y saber hacer de sus gentes, que hacen singulares sus aceites de oliva virgen extra. Por ello, desde el año 2004 cuentan con el Reconocimiento y Protección de las autoridades Nacionales y Comunitarias a través de la Denominación de Origen Estepa.

El Consejo Regulador de la DOP Estepa establece en su reglamento el más exigente estándar de calidad para amparar los aceites de oliva virgen extra, apoyado especialmente en el análisis sensorial, garantizando su alta calidad hasta la fecha de consumo preferente. 🍷





PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN ESTEPA. THE HIGHEST DISTINCTION.

Since the beginning of its production activities more than three decades ago, Oleoestepa has earned the trust of its clients in major international markets and domestically, for consistently producing high quality olive oil year on year.

It has received numerous awards over the years in the most prestigious national and international competitions.

Since 2004, our extra virgin olive oils under the marks OLEOESTEPA, EGREGIO and ESTEPA VIRGEN have been recognized and protected through the Protected Designation of Origin Estepa.

The Control Board Regulator of the P.D.O. Estepa, is among the strictest and most demanding EVOO regulator in Spain (the world's largest EVOO producing country) establishing quality standards which go above and beyond the Extra Virgin grade - specifically the sensory analysis - ensuring the highest possible quality to the consumer before the preferred consume by date.



The Supervisory Council for the Designation of Origin Estepa certifies and guarantees that this bottle contains Extra Virgin Olive Oil.



COOPERATIVAS MILLS

19 Almazaras / Cooperative Oil Mills
7,015 Agricultores / Growers
61.874 Has. de olivar / Ha of olive groves
Producción media de aceite de oliva /
Average olive oil production: 35.696.809 Kg



1. SCA OLIVARERA NTRA. SRA. DE LA FUENTESANTA
Hectáreas / Hectares: 2.500
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 2.407.000 Kg
2. OLIVARERA SAN PLÁCIDO, SCA
Hectáreas / Hectares: 1.683
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 603.000 Kg
3. OLIVARERA SOR ÁNGELA DE LA CRUZ, SCA
Hectáreas / Hectares: 10.300
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 4.967.000 Kg
4. SCA NTRA. SRA. DE LA PAZ
Hectáreas / Hectares: 2.078
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.923.000 Kg
5. SCA OLIVARERA PONTANENSE
Hectáreas / Hectares: 5.450
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 4.027.000 Kg
6. LA PURÍSIMA DE HERRERA, SCA
Hectáreas / Hectares: 1.943
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.024.000 Kg
7. AGROPECUARIA DE HERRERA, SCA
Hectáreas / Hectares: 2.700
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.289.000 Kg
8. AGRÍCOLA RODA, SCA
Hectáreas / Hectares: 2.000
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.687.000 Kg
9. COOP. OLIVARERA DE PEDRERA, SCA
Hectáreas / Hectares: 3.500
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 2.208.000 Kg
10. COOP. OLIVARERA SAN NICOLÁS DE MARINALEDA, SCA
Hectáreas / Hectares: 1.055
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 667.000 Kg
11. OLIVARERA SAN ISIDRO DE GILENA, SCA
Hectáreas / Hectares: 2.150
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 820.000 Kg
12. AGRÍCOLA DE EL RUBIO, SCA
Hectáreas / Hectares: 3.200
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.753.000 Kg
13. COOP. OLIVARERA DE CASARICHE, SCA
Hectáreas / Hectares: 2.850
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.382.000 Kg
14. OLIVARERA SAN JOSÉ DE LORA DE ESTEPA, SCA
Hectáreas / Hectares: 5.000
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 3.180.000 Kg
15. LA INMACULADA CONCEPCIÓN, SCA
Hectáreas / Hectares: 2.900
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.893.000 Kg
16. ARBEQUISUR, SCA
Hectáreas / Hectares: 1.200
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 2.325.000 Kg
17. SCA SAN JUAN BAUTISTA
Hectáreas / Hectares: 1.880
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.063.000 Kg
18. AGROJARA SCA
Hectáreas / Hectares: 2.800
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.052.000 Kg
19. SCA AGRÍCOLA VIRGEN DE LA OLIVA
Hectáreas / Hectares: 6.685
Producción media aceite oliva / Olive oil average production: 1.031.000 Kg



10 RAZONES PARA CONSUMIR OLEOESTEPA

1. Somos una gran cooperativa de 6,901 familias oliveras comprometidas por la excelencia, generadora de miles de empleos directos e indirectos en una comarca rural.
2. Amamos y cuidamos el medio ambiente cultivando las 61.874 hectáreas de olivar con técnicas de producción sostenible.
3. Elaboramos el aceite exclusivamente con aceitunas procedentes de nuestros olivares y molturadas en nuestras almazaras.
4. La calidad de nuestros aceites de oliva virgen extra está avalada por la Denominación de Origen Estepa, con los requerimientos técnicos más exigentes de España.
5. Nuestro clima, tierra y variedades de olivos hacen de nuestro virgen extra un producto único e inimitable.
6. El gran número de premios y galardones a la calidad, nacionales e internacionales, nos acreditan como uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.
7. Exigentes controles de calidad y certificaciones internacionales de aseguramiento de la calidad avalan la trazabilidad y seguridad alimentaria de nuestros aceites.
8. Envasamos exclusivamente aceites de oliva virgen extra, ninguna otra grasa vegetal o animal entra en nuestras industrias.
9. Disponemos de una amplia gama de formatos y variedades para responder a la demanda de los consumidores más entendidos y exigentes.
10. Ponemos especial atención en el valor diferencial más importante de un aceite de oliva virgen extra: el análisis sensorial, seleccionando los mejores zumos y comprometiéndonos con su excepcional calidad hasta la fecha de consumo preferente.



10 REASONS TO CONSUME OLEOESTEPA

1. *We are a large cooperative comprised of 6,901 olive-growing families who create many direct and indirect jobs in our rural areas.*
2. *We love and look after the environment with our 61,874 hectares of olive groves, with environmentally-friendly integrated production techniques.*
3. *We produce oil using exclusively olives from our olive groves and ground in our mills.*
4. *Its quality is guaranteed by the Estepa Designation of Origin, among the most demanding in Spain, so you know where the olives come from.*
5. *Our climate, soil and olive tree varieties make our oils special and unique.*
6. *Numerous awards at international and national competitions over the past three decades testify to the excellence of our extra virgin olive oils.*
7. *We have committed farmers and demanding quality controls and international certifications that ensure quality, in order to guarantee our oil's traceability and food safety.*
8. *We only pack extra virgin olive oil; no other vegetable or animal fat is processed in our mills.*
9. *We pursue excellence for all our oils, offering different varieties and formats for the most knowledgeable and demanding clients.*
10. *We pay special attention to the most outstanding value in extra virgin olive oil: the sensorial analysis, by selecting the best juice and ensuring its exceptional quality until the best-before date.*





Oleoestepa Gran Consumo

Aceite de oliva virgen extra elegido por los grandes profesionales de la cocina por su alta versatilidad, para su uso en fritura, guisos, elaboración de cremas y sopas frías como el gazpacho, y escabechado de alimentos. Aroma afrutado de aceituna verde con ligeros toques de aceitunas maduras, con matices de hoja y hierba. En boca presenta equilibradas notas de amargor y picante de baja intensidad.

This extra virgin olive oil is the choice for professional chefs for its high versatility. It can be used for frying, in stews, for the preparation of creams and cold soups like gazpacho or used to pickle food. It has a fruity green olive aroma with slight hints of ripe olives, olive leaves and grass. In the mouth it has a low but and well balanced spice and bitterness.

		Resultados Results	Máx. Legisla. Tolerance
Acidez máx Oleic Acidity	%	≤ 0-0,3 %	0,3
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. 02/Kg.	≤ 7,50	15
K270	%	≤ 0,12	0,18
K232	%	≤ 1,50	2,50

Elaboración en frío
Cold extracted

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

PROVEEDORES Y ORIGEN

Almazaras asociadas de la agrupación de productores de aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa.

Todas ellas en la comarca de Estepa y Puente Genil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.367 KJ (819 KCAL)

Grasas 91 g de las cuales:

Saturadas.....14 g
Monoinsaturadas.....70 g
Polinsaturadas.....7 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

Azúcares.....0g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

NUTRITION FACTS

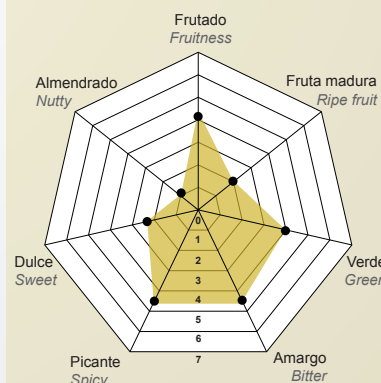
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2 g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0%
Sodium 0 mg.....0%
Total Carbohydrate 0 g.....0%
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....17%

Not a significant source of dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**

Formatos disponibles Available formats



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Últimos reconocimientos
Latest quality Awards



- ★ **Mejor Aceite de oliva virgen extra del mercado en España.** Estudios realizados por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) en 2003, 2007, 2012, 2018 y 2021. **Best Extra Virgin Olive in Spanish retail market, According to the studies conducted by Consumers and Users Spanish Organisation (OCU) in 2003, 2007, 2012, 2018 and 2021.**
- ★ **3º Premio Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. **Campaña 2015/16. / 3rd Prize Mario Solinas Category Middle Green. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2015/16 campaign.**
- ★ **3º Premio Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra – COI. **Campaña 2014/15. / 3rd Prize Mario Solinas Category Middle Green. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2012/13 campaign.**

Producto de España / Product of Spain

Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivereros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



	20 ml		20 ml		1 L		3 L		5 L			
Envase Container	Tarrina Pet Pet Tub	Pet Tub	R-Pet 100% R-Pet 100%	Pet Pet	Pet Pet	Pet Pet	Pet Pet	Pet Pet	Pet Pet	Pet Pet	Pet Pet	Pet Pet
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975009062	8422975009031	8422975000069	8422975000021	8422975000014	8422975000014	8422975000014	8422975000014	8422975000014	8422975000014	8422975000014	8422975000014
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	98422975009027	98422975009034	68422975000061	48422975000029	28422975000018	38422975000015	28422975000018	28422975000018	28422975000018	28422975000018	28422975000018	28422975000018
Unidades por Caja Units per Box	224	300	15	6	3	4	3	3	3	3	3	3
TIPO DE PALET	EU*	AME*	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	160	100	66	90	45	65	45	60	44	56	24	36
Unidades por Palet Units per pallet	35.840	22.400	19.800	27.000	675	975	270	360	132	168	96	144
Peso Total (incluido Palet) Total Weight (including pallet)	657	635	559	752	685	980	795	1052	647	818	476	704

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm.
Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





Oleoestepa Selección

De la combinación de las principales variedades cultivadas en la comarca, resulta un virgen extra con un frutado de aceituna verde y toques de aceituna madura, muy fresco a la vez que delicado. Aroma a hierba fresca recién cortada, con agradables notas de almendras verdes (alloza). En boca sabor a hierba fresca, verde hoja de olivo, manzana con toques de almendra verde, elegante equilibrio de amargor y picor. Muy versátil en cocina, combina con una gran variedad de platos, desde ensaladas y arroces hasta la repostería fina.

A wise combination of the varieties grown in the regio with an excellent organoleptic result, with green olive fruitiness and hints of ripe olive; very fresh but delicate. Aromas of freshly cut grass, with pleasant hints of almond. On the palate, avour of green olive leaf, Apple and green almond, with an elegant balance of bitterness and pungency. This extra virgin combines very well with all dishes, especially red salads with tomatoes, pomegranates and beetroot, and rice salads. Highly recommended for fine confectionary.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx Oleic Acidity	%	0,3	0,8
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. O ₂ /Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50

Cosecha temprana
Early Harvest

Elaboración en frío
Cold extracted

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.367 KJ (817 KCAL)

Grasas 91 g de las cuales:
Saturadas.....14 g
Monoinsaturadas.....69 g
Poliinsaturadas.....8 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:
Azúcares.....0g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.
Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0 %
Sodium 0 mg.....0 %
Total Carbohydrate 0 g.....0 %
Vitamin E 2,5 mg (17% CDR)

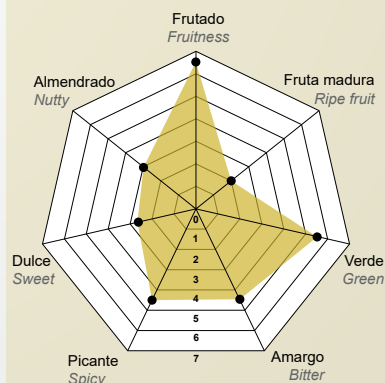
Percent Daily Values (DV) are based on a 2000 calories diet. Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium.

Formatos disponibles

Available formats



**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Reconocimientos
Quality Awards



- ★ **Premio Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Sevilla / Best EVOO of Province of Sevilla Award. Diputación de Sevilla. 2017-18**
- ★ **Medalla de Plata / Silver Medal. Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. 2016/17**
- ★ **Medalla de Oro / Gold Medal. New York International Extra Virgin Olive Oil Competition. 2015/16**
- ★ **Mejor de su clase / Best of class. Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. 2015/16**
- ★ **3º Premio / 3rd Prize. Mario Solinas 2015, Comité Oleícola Internacional (COI). Categoría frutado suave / Category mild fruitiness.**

Producto de España / Product of Spain

Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivereros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



	100 ml		250 ml		500 ml		750 ml		2,5 L		5 L			
Envase Container	Cristal Glass		Cristal Glass		Cristal Glass		Cristal Glass		Lata Tin		Lata Tin			
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975009024	8422975004005	8422975005002	8422975006009	8422975001080	8422975001080	8422975001080	8422975001080	8422975001080	8422975001080	8422975001080	8422975001004		
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	98422975009065	18422975004002	18422975005009	18422975006006	38422975001081	58422975001085	38422975001081	58422975001085	38422975001081	58422975001085	38422975001085	38422975001005		
Unidades por Caja Units per Box	40		12		12		12		4		8		4	
TIPO DE PALET	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	98	126	144	192	90	110	70	85	88	104	44	52	40	52
Unidades por Palet Units per pallet	3.920	5.040	1.728	2.304	1.080	1.320	840	1.020	352	416	352	416	160	208
Peso Total (incluido Palet) Total Weight (including pallet)	880	1.125	905	1.200	1.011	1.231	1.089	1.318	932	1.098	928	1.093	827	1.069

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





Oleoestepa Hojiblanca

Procede de aceitunas de la variedad predominante en la comarca, aceite caracterizado por un aroma muy fresco y singular frutado de aceituna verde. Su aroma recuerda a hierba fresca, sabor a verde hoja de olivo con toques de manzana y alcachofa. Muy fresco a la vez que delicado con elegante amargor y picor. Ideal para aderezar verduras y pescados a la plancha.

Hojiblanca is the main variety of olives in our region. It has a very fresh aroma, full of fruity green olive notes, freshly cut grass, olive leaf, with hints of apple and artichoke. On the palate the oil gives a very fresh feel in the mouth with a delicate but elegant spicy and bitterness that are well balanced. This oil is ideal for seasoning vegetables and grilled fish.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx Oleic Acidity	%	0,3	0,8
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. O ₂ /Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50

Cosecha temprana
Early Harvest

Elaboración en frío
Cold extracted

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.367 KJ (819 KCAL)

Grasas 91 g de las cuales:

Saturadas..... 14 g
Monoinsaturadas..... 70 g
Poliinsaturadas..... 7 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

Azúcares..... 0 g
Proteínas..... 0 g
Sal..... 0 g
Vitamina E 15,5 mg (129% VRN)

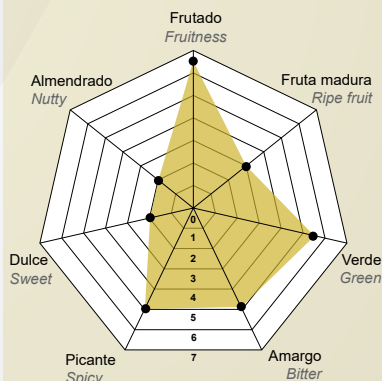
**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2 g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0%
Sodium 0 mg.....0%
Total Carbohydrate 0 g.....0%
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....17%

Not a significant source of dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



Formatos disponibles Available formats



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Reconocimientos
Quality Awards



Producto de España
/ Product of Spain

- ★ **Medalla de Oro - Gold Medal. Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2016/17.**
- ★ **1º Premio Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Campaña 2014/15 Convoca: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Modalidad: Categoría Frutado Amargo / Best EVOO of Spain by Ministry of Agriculture, Food and Environment. Campaign 2014/15. Category Fruity Bitter.**
- ★ **2º Premio al Mejor aceite de Oliva Virgen Extra. XVII Concurso Internacional de Calidad de Aceites de Oliva Virgenes Extras, Montoro. Campaña 2013/14 / 2nd Prize for Best Extra Virgin Olive Oil. XVII International Contest of Quality Extra Virgin Olive Oil, Montoro. 2013/14 campaign.**
- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPO-LIVA. Campaña 2012/13 / 1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil International Exhibition of Extra Virgin Olive Oil EXPOLIVA. 2012/13 campaign. 2012/13 campaign.**
- ★ **2º Premio Mejor Virgen Extra de España. Ministerio Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Campaña 2012/13 / 2nd Prize Best Extra Virgin Spain. Ministry of Agriculture, Food and Environment . 2012/13 campaign**
- ★ **3º Premio Mario Solinas Categoría Verde Medio. Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgenes Extra – COI. Campaña 2012/13 / 3rd Prize Mario Solinas Category Middle Verde. International Competition of Extra Virgin Oil**

Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivaderos por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



Envase Container	250 ml		500 ml		750 ml		2,5 L		5 L					
	Cristal Glass		Cristal Glass		Cristal Glass		Lata Tin		Lata Tin					
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975004036	8422975004036	8422975005040	8422975005040	8422975006023	8422975002056	8422975002056	8422975002056	8422975001059					
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	78422975004035	18422975004033	18422975005047	18422975006020	38422975002057	58422975002051	38422975001050							
Unidades por Caja Units per Box	24	12	12	12	4	8	4							
TIPO DE PALET	EU*	AME*	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	72	96	144	192	90	110	70	85	88	104	44	52	40	52
Unidades por Palet Units per pallet	1.728	2.304	1.728	2.304	1.080	1.320	840	1.020	352	416	352	416	160	208
Peso Total (incluido Palet) Total Weight (including pallet)	892	1.182	905	1.200	1.011	1.231	1.089	1.318	932	1.098	928	1093	827	1.069

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





Oleoestepa Arbequina

Aceite de oliva virgen extra con un frutado de aceituna verde con toques de aceituna madura. Elegante aroma con limpias notas de almendras verdes (allosa), manzana y frutas maduras como el plátano. De entrada dulce en boca destacando su fluidez. Con un ligero y equilibrado amargor y picor. Maridaje perfecto con anchoas, quesos viejos, ensaladas de frutas y para uso en mayonesa.

It is very fruity with hints of green and ripe olives. The aroma has notes of green almond, apple and ripe fruit. In the mouth it is sweet highlighting the character of the Arbequina variety, with very slight bitterness and spiciness. This is a perfect oil to pair with anchovies, old cheese, fruit salads and for use in mayonnaise.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx <i>Oleic Acidity</i>	%	0,3	0,8
Índice Peróxido <i>Peroxide Value</i>	meq. O ₂ /Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50

Cosecha temprana
Early Harvest

Elaboración en frío
Cold extracted

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.367 KJ (819 KCAL)

Grasas 91 g de las cuales:
Saturadas.....16 g
Monoinsaturadas.....63 g
Poliinsaturadas.....12 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:
Azúcares.....0g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E.....15,5 mg (129% VRN)

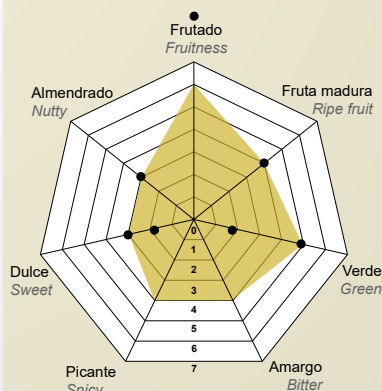
**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0%
Sodium 0 mg.....0%
Total Carbohydrate 0 g.....0%
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....17%

Not a significant source of dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



Formatos disponibles

Available formats



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Reconocimientos
Quality Awards



★ **Finalista mejor AOVE de España.** Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Campaña 2017/18. / **Best EVOO of Spain by Ministry of Agriculture, Food and Environment.** Campaign 2017/18. **Category Fruity Bitter.**

★ **Finalistas al Mejor AOVE de España.** Premio Internacional Feria del Olivo de Montoro. Campaña 2015/16. / **Finalist. Best of International Competition "Olive Montoro Fair".** 2015/16 campaign.



Producto de España / Product of Spain

Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivares por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



Envase Container	250 ml		500 ml		750 ml		2,5 L		5 L					
	Cristal Glass		Cristal Glass		Cristal Glass		Lata Tin		Lata Tin					
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975004012	8422975004012	8422975005033	8422975005033	8422975006016	8422975006016	8422975002049	8422975002049	8422975001042	8422975001042				
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	78422975004011	18422975004019	18422975005030	18422975005030	18422975006013	18422975006013	38422975002040	58422975002044	38422975001043	38422975001043				
Unidades por Caja Units per Box	24	12	12	12	12	12	4	8	4	4				
TIPO DE PALET	EU*	AME*	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	72	96	144	192	90	110	70	85	88	104	44	52	40	52
Unidades por Palet Units per pallet	1.728	2.304	1.728	2.304	1.080	1.320	840	1.020	352	416	352	416	160	208
Peso Total (incluido Palet) Total Weight (including pallet)	892	1.182	905	1.200	1.011	1.231	1.089	1.318	932	1.098	928	1093	827	1.069

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





Oleoestepa Ecológico / Organic

Aceite de oliva virgen extra procedente de agricultura ecológica, en su perfil organoléptico destaca un frutado predominante de aceitunas verdes sobre el frutado de aceitunas maduras, también presenta notas sensoriales que nos recuerdan a la almendra verde, hortalizas como la alcachofa, hierba recién cortada y verde hoja de olivo. Su entrada en boca es dulce con un ligero amargor y picor resultando muy equilibrado y armónico.

Ideal para ensaladas verdes, quesos frescos y sopas frías.

A green fruit, organically produced extra virgin olive oil. The nose is reminiscent of green olives, green almond, artichoke, freshly cut grass and olive leaf. On the palate the oil is sweet with light pungency and spiciness that are very harmonious and well balanced.

This EVOO is ideal for green salads, fresh cheeses and cold soups.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx <i>Oleic Acidity</i>	%	0,3	0,8
Índice Peróxido <i>Peroxide Value</i>	meq. Oz/Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50

Cosecha temprana
Early Harvest

Elaboración en frío
Cold extracted

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.700 KJ (900 KCAL)

Grasas 100 g. de las cuales:

Saturadas.....16 g
Monoinsaturadas.....76 g
Poliinsaturadas.....8 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

Azúcares.....0 g
Proteínas.....0 g
Sal.....0 g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

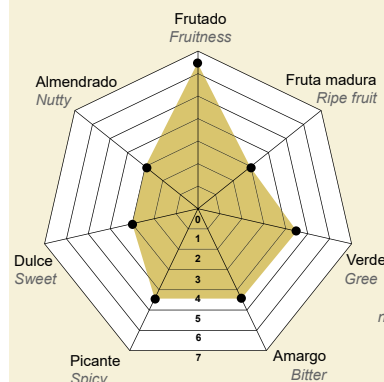
**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....21%
Saturated Fat 2g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 1 g
Monounsaturated Fat 11 g
Cholesterol 0 mg.....0 g
Sodium 0 mg.....0 g
Total Carbohydrate 0 g.....0 g
Vitamin E 15,5 mg (150 CDR)

Not a significant source of dietary fiber, sugar, vitamin A, vitamin C, calcium or iron. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



Formatos disponibles Available formats



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Reconocimientos
Quality Awards



- ★ **Medalla de oro / Gold Medal.** Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. Campaña 2017/18.
- ★ **Medalla de oro / Gold Medal.** Ecotrama Concurso Internacional AOVE ecológicos. Campaña 2017/18.
- ★ **Medalla de plata / Silver Medal.** Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. Campaña 2016/17.

Producto de España / Product of Spain

Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivereros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



	250 ml		500 ml		2500 ml		2500 ml	
Envase Container	Cristal Glass		Cristal Glass		Lata Tin		Lata Tin	
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975110034		8422975110010 854293005095 (UPC)		8422975110041		8422975110041	
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	1842297511031		18422975110017		38422975110042		58422975110046	
Unidades por Caja Units per Box	12		12		4		8	
TIPO DE PALET	EU		EU		AME		AME	
Cajas por Palet Boxes per Pallet	144	192	90	110	88	104	44	52
Unidades por Palet Units per pallet	1.728	2.304	1.080	1.320	352	416	352	416
Peso Total (incluido Palet) Total Weight (including pallet)	905	1.200	1.011	1.231	932	1.098	928	1.093

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





ESTEPA VIRGEN



Experta selección de todas las variedades de aceitunas cultivadas en nuestra comarca olivarera. Recolectadas muy tempranas, cuando la aceituna está en envero (entre verde y morada), resultando un excelente aceite de oliva virgen extra de color verde intenso. En nariz destaca por su olor a hierba recién cortada y a frutas verdes. En boca presenta una sensación completa de matices siempre verde, con intensidades de picor y amargor muy equilibrados. Consumo recomendado para tomar en crudo, para tostadas, ensaladas y platos de pasta.

Estepa Virgen is an expert selection of all of the varieties of olives grown in our region. The olives are harvested very early, when the olive is turning color (from green to purple), resulting in an excellent extra virgin olive oil with an intense green color. On the nose there is a smell of freshly cut grass and green fruits. The palate is dominated by green nuances, and provides a pleasant burn and bitterness that are very balanced. The oil is best consumed with bread, salads and pasta dishes.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx Oleic Acidity	%	0,3	0,8
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. O ₂ /Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50

Cosecha temprana

Early Harvest

Elaboración en frío

Cold extracted

Alérgenos: No tiene.

Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.367 KJ (819 KCAL)

Grasas 91 g. de las cuales:

Saturadas.....14 g
Monosaturadas.....76 g
Polisaturadas.....2 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:

Azúcares.....0 g
Proteínas.....0 g
Sal.....0 g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

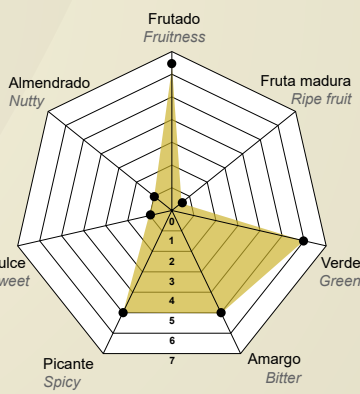
NUTRITION FACTS

AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0 g
Sodium 0 mg.....0 g
Total Carbohydrate 0 g.....0 g
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....17%

Not a significant source of dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



Sellos de garantía Quality Guarantees



Formatos disponibles / Available formats



250 ml 500 ml 500 ml estuche / gift box

**Producto de España
/ Product of Spain**

Reconocimientos / Quality Awards

- ★ **Diploma Finalista Premio COI Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgenes Extra – COI. / *Finalist Award Mario Solinas Category medium fruity. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2018/19.*
- ★ **Medalla de Oro. Concurso Internacional Olive Japan,** The Olive Oil Sommelier Association of Japan. / *Gold Medal International Competition Japan Olive, The Olive Oil Sommelier Association of Japan 2018-19.*
- ★ **Finalista en Premio Mejor AOVE de España.** Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. / *Finalist Award Best EVOO of Spain by Ministry of Agriculture, Food and Environment. 2018/19.*
- ★ **Diploma Finalista Premio COI Mario Solinas Categoría Verde Medio.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgenes Extra – COI. / *Finalist Award Mario Solinas Category medium fruity. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2017/18.*
- ★ **Medalla de Oro. Concurso Internacional Olive Japan,** The Olive Oil Sommelier Association of Japan. / *Gold Medal International Competition Japan Olive, The Olive Oil Sommelier Association of Japan 2017-18.*
- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra** del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPOLIVA. / *1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil International Exhibition of Extra Virgin Olive Oil EXPOLIVA. 2014/15.*
- ★ **1º Premio Mario Solinas.** Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgenes Extra – COI. / *1st Prize Mario Solinas. International Competition of Extra Virgin Olive Oil - IOC. 2012/13*
- ★ **2º Premio Premio Mejor AOVE de España.** Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. / *Finalist Award Best EVOO of Spain by Ministry of Agriculture, Food and Environment. 2012/13.*
- ★ **1º Premio Mejor Aceite de oliva Virgen Extra de la provincia de Sevilla.** Diputación de Sevilla. / *1st Prize Best Extra Virgin Olive Oil in the province of Seville. Council of Seville. 2012/13*

Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivereros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



	250 ml		500 ml		500 ml Estuche / Gift Box	
Envase Container	Cristal Glass		Cristal Glass		Cristal Glass	
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975007044		8422975007037		8422975007037	
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	18422975007041		28422975007031		38422975007045	
Unidades por Caja Units per Box	12		8		6	
TIPO DE PALET	EU*	AME*	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	105	140	114	150	105	135
Unidades por Palet Units per pallet	1.260	1.680	912	1.200	630	810
Peso Total (incluido Palet) Total Weight (including pallet)	746	988	968	1.268	742	948

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





egregio

Aceite de oliva virgen extra procedente de agricultura ecológica, presenta un perfil complejo y equilibrado, muy frutado, con una diversidad de aromas que recuerdan a aceitunas verdes, con toques de aceitunas maduras, hierba fresca, verde hoja, alcachofa y a madera verde rama. En boca destacan el picor y amargor, armónicos y muy equilibrados, complementados con un toque de dulce. Ideal para ensaladas verdes, quesos frescos y sopas frías.

Extra virgin olive oil produced from our organic olives groves. It is very fruity, with aromas reminiscent of green olives, and hints of ripe olives, freshly grass and artichoke. Spiciness and bitterness are mild and balanced and there is a hint of sweetness. This oil is ideal for green salads, fresh cheeses and cold soups.

		Límite DOP PDO Limits	Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits
Acidez máx Oleic Acidity	%	0,3	0,8
Índice Peróxido Peroxide Value	meq. O ₂ /Kg.	≤ 15	≤ 20
K268	%	≤ 0,18	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50	≤ 2,50

Formatos disponibles
Available formats

250 ml 500 ml 500 ml Estuche / gift box

Cosecha temprana
Early Harvest

Elaboración en frío
Cold extracted

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.367 KJ (819 KCAL)

Grasas 91 g. de las cuales:
Saturadas.....14 g
Monoinsaturadas.....70 g
Poliinsaturadas.....7 g

Hidratos de Carbono, de los cuales:
Azúcares.....0 g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E15,5 mg (129% VRN)

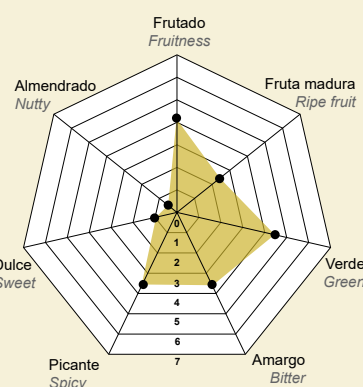
**CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO,
SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ**

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....18%
Saturated Fat 2g.....10%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0 g
Sodium 0 mg.....0 g
Total Carbohydrate 0 g.....0 g
Vitamin E (Tocopherol) 2,5 mg.....17%

Not a significant source of dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

**STORE IN A COOL, DRY PLACE
AWAY FROM DIRECT LIGHT**



Sellos de garantía
Quality Guarantees

Últimos reconocimientos
Latest quality Awards



- ★ **Premio Especial Concurso Olivar de Oro Sial Canadá 2017 / Especial Award Olive d'Or Contest 2017 – Sial Canadá**
- ★ **Medalla de Oro / Gold Award.** Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition. 206/17.
- ★ **Medalla de Oro / Gold Award.** Concurso Internacional Olive Japan / *The Olive Oil Sommelier Association of Japan.* 2016/17
- ★ **Top-10 Mejor Virgen Extra Ecológico BioFach 2016** Feria Internacional de Alimentación ecológica (Nuremberg) Extra Virgin Olive Oil Competition / *Top-10 Best Organic Extra Virgin Olive Oil BioFach 2016 (Nuremberg).*
- ★ **Primer Premio Mejor Virgen Extra Ecológico BioFach 2015** Feria Internacional de Alimentación ecológica (Nuremberg) Extra Virgin Olive Oil Competition / *Best Organic Extra Virgin Olive Oil BioFach 2015 (Nuremberg).*
- ★ **Finalista Mejor Virgen Extra de España Ecológico.** Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. / *2nd Prize Organic Best EVOO of Spain by Ministry of Agriculture, Food and Environment.* 2014/15

Producto de España / Product of Spain

Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivereros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



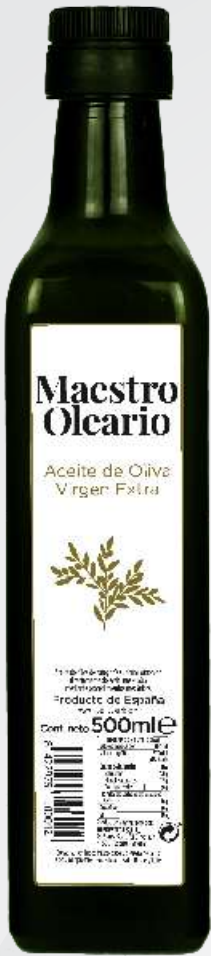
	250 ml		500 ml		500 ml Estuche / Gift Box	
Envase Container	Cristal Glass		Cristal Glass		Cristal Glass	
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975111017		8422975110003		8422975110003	
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	38422975700059		38422975110004		38422975110011	
Unidades por Caja Units per Box	12		6		6	
TIPO DE PALET	EU	AME	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	138	162	140	175	90	135
Unidades por Palet Units per pallet	1.656	1.944	840	1.050	540	810
Peso Total Kg (incluido Palet) Total Weight Kg (including pallet)	869	1.017	770	958	601	948

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





Maestro Oleario



Aceite de oliva virgen extra que presenta un perfil muy equilibrado, con un frutado de aceituna madura con toques de aceituna verde. En boca destaca por su amargor y picante muy ligero casi imperceptible. Muy versátil, para todos los usos en cocina (crudo, guisos y fritos).

Extra virgin olive oil that has a very balanced profile, with ripe olive fruity with hints of green olive. The palate is notable for its very light bitterness and pungency almost imperceptible. Very versatile for all uses in the kitchen (oil, stews and fried).

Límite Regl. 2568/91 y post. Regulated Official Limits		
Acidez máx <i>Oleic Acidity</i>	%	0,8
Índice Peróxido <i>Peroxide Value</i>	meq. Oz/Kg.	≤ 20
K268	%	≤ 0,22
K232	%	≤ 2,50

Alérgenos: No tiene.
Allergen-free

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
VALOR ENERGÉTICO MEDIO POR 100 ML:
3.367 KJ (819 KCAL)

Grasas 91 g de las cuales:
Saturadas.....13 g
Monoinsaturadas.....70 g
Poliinsaturadas..... 8 g

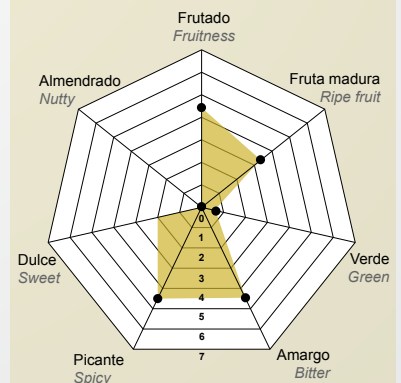
Hidratos de Carbono, de los cuales:
Azúcares.....0 g
Proteínas.....0g
Sal.....0g
Vitamina E 15,5 mg (129% VRN)

NUTRITION FACTS
AMOUNT PER SERVING. CALORIES 120.

Total Fat 14 g.....21%
Saturated Fat 2 g.....9%
Trans Fat 0 g
Polyunsaturated Fat 2 g
Monounsaturated Fat 10 g
Cholesterol 0 mg.....0 g
Sodium 0 mg.....0 g
Total Carbohydrate 0 g.....0 g
Vitamin E 15,5 mg (150 CDR)

Not a significant source of dietary fiber, sugar, vitamin A, vitamin C, calcium or iron. Percent Daily Values based on a 2000 calorie diet.

Formatos disponibles Available formats



Sobre Oleoestepa

About us

Oleoestepa es la cooperativa líder en producción de virgen extra de alta calidad. El compromiso de sus socios olivereros por la excelencia, los más estrictos controles establecidos y las certificaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro virgen extra. Su figura de experto líder en virgen extra le hace envasar exclusivamente esta categoría superior de aceite de oliva. A la certificación de calidad por parte de la Denominación de Origen Protegida Estepa se le suma los galardones de las más importantes instituciones nacionales e internacionales, situando a Oleoestepa como la marca más reconocida.

Oleoestepa is a large cooperative society located in Andalusia. Our farmers' commitment, strict quality controls and international certifications ensure our quality guarantee, the traceability and food safety of all our oil. In our ongoing pursuit of excellence we only pack extra virgin olive oil, being ranked among the best extra virgin olive oil in the world, counting also with the guarantee of the Denomination of Origin Estepa.

Certificaciones

Certifications



	500 ml		1000 ml		3000 ml		5 L	
Envase Container	Pet Pet		Pet Pet		Pet Pet		Pet Pet	
Código de Barras EAN13 Bar Code EAN 13	8422975100042		8422975100028		8422975100035		8422975100011	
Código de Barras EAN14 Bar Code EAN 14	18422975100049		68422975000078		28422975100039		28422975000025	
Unidades por Caja Units per Box	12		15		3		3	
TIPO DE PALET	EU	AME	EU	AME	EU	AME	EU	AME
Cajas por Palet Boxes per Pallet	105	140	45	65	85	100	44	56
Unidades por Palet Units per pallet	1.260	1.680	675	975	255	300	132	168
Peso Total (incluido Palet) Total Weight (including pallet)	680	889	677	960	755	885	647	818

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





Vinagres el Indiano



Bajo la marca EL INDIANO, Oleoestepa ha seleccionado los mejores vinagres de Jerez. El clásico **Vinagre de Reserva El Indiano**, que procede de la variedad palomino. Para los paladares más dulces contamos con el **Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximénez El Indiano**. Ambos están madurados en barrica de roble americano con el tradicional sistema de Criaderas y Soleras, ambos pertenecientes a la Denominación de Origen Jerez.

El **Aceto di Modena IGP El Indiano**, un cremoso vinagre de muy alta densidad elaborado con uvas de viñedos cultivados en la provincia italiana de Modena y envejecido en barriles de roble.

Para los que gusta innovar en la cocina y buscan los mejores beneficios para la salud el joven **Vinagre de Manzana El Indiano** es la opción preferida.

*With the brand El Indiano, Oleoestepa has selected a choice of the best sherry vinegar, the classic **Reserve Vinegar El Indiano**. For sweeter flavours, the **Pedro Ximenez Reserve Sherry Vinegar El Indiano**. Both are aged in American oak barrels with the traditional "Criaderas and Soleras" system, and belonging to the Designation of Origin Jerez.*

*The **Aceto di Modena PGI El Indiano**, Protected Geographical Indication, is a creamy and dense vinegar, made with grapes from vineyards grown in the Italian province of Modena and aged in oak barrels.*

*For those seeking novelty and the best health benefits, the young **Cider Vinegar El Indiano** is the best choice.*



VINAGRE JEREZ AL PX RESERVA	
Envase <i>Container</i>	Cristal <i>Glass</i>
Código de Barras EAN13 <i>Bar Code EAN 13</i>	8422975010013
Caja/Box 12 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	78422975020011
Caja/Box 24 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	7822975020004
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valor energético medio por 15 ml 4,73 Kcal, Grasas 0g, Saturadas 0g, Carbohidratos 0,35g, Azúcares 0,25g, Proteínas 0g, Sal 0g. Contiene Sulfitos.	
NUTRITION FACTS	
Serving Size 15ml. Amount per serving (% daily Value): Calories 4,73; Fat 0g; Saturated Trans 0g; Cholesterol 0g; Sodium 0,05mg (0%); Carbohydrate 0,35g (0%); Fibre 0g; Sugars 0,5g (0%); Protein 0g; Vitamin A 0g; Vitamin C 0g; Calcium 0g; Iron 0g. Contains sulphites.	



VINAGRE JEREZ RESERVA	
Envase <i>Container</i>	Cristal <i>Glass</i>
Código de Barras EAN13 <i>Bar Code EAN 13</i>	8422975010006
Caja/Box 12 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	78422975010012
Caja/Box 24 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	78422975010005
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valor energético medio por 15 ml 4,75 Kcal, Grasas 0g, Saturadas 0g, Carbohidratos 0,19g, Azúcares 0g, Proteínas 0g, Sal 0g. Contiene Sulfitos.	
NUTRITION FACTS	
Serving Size 15ml. Amount per serving (% daily Value): Calories 4,75; Fat 0g; Saturated Trans 0g; Cholesterol 0g; Sodium 0,04mg (0%); Carbohydrate 0,19g (0%); Fibre 0g; Sugars 0g; Protein 0g; Vitamin A 0g; Vitamin C 0g; Calcium 0g; Iron 0g. Contains sulphites.	



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	
Envase <i>Container</i>	Cristal <i>Glass</i>
Código de Barras EAN13 <i>Bar Code EAN 13</i>	8422975010037
Caja/Box 12 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	78422975040019
Caja/Box 24 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	78422975040002
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valor energético medio por 15 ml 20 Kcal, Grasas 0g, Saturadas 0g, Carbohidratos 4,2g, Azúcares 4,2g, Proteínas 0g, Sa l 0g. Contiene Sulfitos.	
NUTRITION FACTS	
Serving Size 15ml. Amount per serving (% daily Value): Calories 20; Fat 0g; Saturated Trans 0g; Cholesterol 0g; Sodium 0mg; Carbohydrate 4,2g (0%); Fibre 0g; Sugars 0g; Protein 0g; Vitamin A 0g; Vitamin C 0g; Calcium 0g; Iron 0g. Contains sulphites.	



VINAGRE DE MANZANA	
Envase <i>Container</i>	Cristal <i>Glass</i>
Código de Barras EAN13 <i>Bar Code EAN 13</i>	8422975010020
Caja/Box 12 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	78422975030010
Caja/Box 24 uds Código de Barras EAN14 <i>Bar Code EAN 14</i>	78422975030003
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valor energético medio por 15 ml 0,45 Kcal, Grasas 0g, Saturadas 0g, Carbohidratos 0,01g, Azúcares 0g, Proteínas 0g, Sal 0g. Contiene Sulfitos.	
NUTRITION FACTS	
Serving Size 15ml. Amount per serving (% daily Value): Calories 0,45; Fat 0g; Saturated Trans 0g; Cholesterol 0g; Sodium 0g; Carbohydrate 0,01g (0%); Fibre 0g; Sugars 0g; Protein 0g; Vitamin A 0g; Vitamin C 0g; Calcium 0g; Iron 0g. Contains sulphites.	

TABLA LOGÍSTICA / LOGISTIC CHART

	Cajas por Palet / Boxes per Pallet		Unidades por Palet / Units per Pallet		Peso Total (con palet) (Kg) / Total Weight (pallet included) (Kg)	
	EU*	AME*	EU*	AME*	EU*	AME*
Tipo Palet / Type of Pallet	EU*	AME*	EU*	AME*	EU*	AME*
12 Unidades por caja <i>Unit per box</i>	144	192	1.728	2.304	921	1.228

*Palet Europeo (EU): 120 x 80 cm. / Palet Americano (AME): 100 x 120 cm





Datos de Contacto / Contact

Oleoestepa, S.C.A.

Polígono Industrial Sierra Sur
Calle El Olivo s/n

41560 Estepa (Sevilla) ESPAÑA

Tel: (34) 955 91 31 54 • **Fax:** (34) 955 91 35 37

www.oleoestepa.com

oleo@oleoestepa.com