



Guerrero & Plaza

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



“Paseo del Olivo”

*Olivares de Jaén
Cosecha propia*

Picual Recolección temprana



| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Categoría: | Virgen extra |
| Variedad: | 100% Picual |
| Recolección: | Temprana aceituna verde (Octubre primeros de Noviembre) |
| Sabor: | Intenso con alto afrutado |
| Formato: | 500 ml |
| Envase: | Vidrio |
| Uso: | Ideal para aderezos y platos fríos |
| Polifenoles | Alto contenido |

DESCRIPCIÓN SENSORIAL:

Aceite con un alto frutado, en el que destacan los Aromas Verdes de hierba y hoja de oliva. Se encuentran notas olfativas a tomatara, almendra verde (alloya) y alcachofa. Las sensaciones olfativas presentan un aceite complejo y armonioso, con ligero picor, muestra de su frescura y alto contenido en polifenoles y antioxidantes. Las sensaciones son verdes y frescas dejando, en el paladar, una permanencia agradable de estos matices.

Picual Recolección temprana



| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Categoría: | Virgen extra |
| Variedad: | 100% Picual - Sin filtrar |
| Recolección: | Temprana aceituna verde (Octubre primeros de Noviembre) |
| Sabor: | Intenso con alto afrutado |
| Formato: | 2 L |
| Envase: | PET |
| Uso: | Ideal para aderezos y platos fríos |
| Polifenoles | Alto contenido |

DESCRIPCIÓN SENSORIAL:

Aceite con un alto frutado, en el que destacan los Aromas Verdes de hierba y hoja de oliva. Se encuentran notas olfativas a tomatara, almendra verde (alloya) y alcachofa. Las sensaciones olfativas presentan un aceite complejo y armonioso, con ligero picor, muestra de su frescura y alto contenido en polifenoles y antioxidantes. Al ser un aceite sin filtrar, su textura es más densa. Las sensaciones son verdes y frescas dejando, en el paladar, una permanencia agradable de estos matices.

Arbequino Recolección temprana



| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Categoría: | Virgen extra |
| Variedad: | 100% Arbequino |
| Recolección: | Temprana aceituna verde (Octubre primeros de Noviembre) |
| Sabor: | Intenso con alto afrutado |
| Formato: | 500 ml |
| Envase: | Vidrio |
| Uso: | Ideal para aderezos, postres y platos |
| Polifenoles | Alto contenido |

DESCRIPCIÓN SENSORIAL:

Aceite con alto frutado, fresco, con aromas a almendras y otras frutas. Se encuentran notas olfativas a plátano y manzana verde. En boca, se puede apreciar una entrada dulce y las distintas frutas, y al tratarse de un arbequino alto en polifenoles, le sigue un ligero picante en boca que se mezcla con el dulzor característico de la variedad Arbequina.

Es un aceite armonioso, suave, ligero, delicado, dulce, almendrado y con aroma a fruta, dejando en el paladar, una permanencia agradable de estos matices.

Caupage Arbequino Picual



| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Categoría: | Virgen extra |
| Variedad: | Caupage Arbequino - Picual |
| Recolección: | Temprana aceituna verde (Octubre primeros de Noviembre) |
| Sabor: | Intenso con alto afrutado |
| Formato: | 500 ml |
| Envase: | Vidrio |
| Uso: | Ideal para aderezos y platos fríos |
| Polifenoles | Alto contenido |

DESCRIPCIÓN SENSORIAL:

Aceite con alto frutado, que aúna las cualidades de ambas variedades de aceituna. Por un lado el sabor intenso y la fuerza de la variedad Picual, con el aroma a fruta y fresca de la variedad Arbequina. Resultando un aceite de mucho sabor, complejo y lleno de matices.

Picual Olivar Tradicional



| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Categoría: | Virgen extra |
| Variedad: | 100% Picual |
| Recolección: | Tradicional aceituna envero (Mediados de Noviembre/ Diciembre) |
| Sabor: | Intensidad media |
| Formato: | 500 ml |
| Envase: | Vidrio |
| Uso: | Todos los usos |
| Polifenoles | Medio |

DESCRIPCIÓN SENSORIAL:

Aceite extraído de aceituna en envero, se caracteriza por su sabor fresco con armonía de sabores y matices, la base dulce es su principal característica donde las propiedades picante y amarga están atemperadas y equilibradas con un largo regusto en el paladar.

Picual Olivar Tradicional



| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Categoría: | Virgen extra |
| Variedad: | 100% Picual |
| Recolección: | Tradicional aceituna envero (Mediados de Noviembre/ Diciembre) |
| Sabor: | Intensidad media |
| Formato: | 3 - 5 L |
| Envase: | PET |
| Uso: | Guisos, carnes, salsas, mariscos, restauración en general |
| Polifenoles | Medio |

DESCRIPCIÓN SENSORIAL:

Aceite extraído de aceituna en envero, se caracteriza por su sabor fresco con armonía de sabores y matices, la base dulce es su principal característica donde las propiedades picante y amarga están atemperadas y equilibradas con un largo regusto en el paladar.

Sobre nosotros

La Familia Guerrero Plaza, tenemos el gusto de presentaros nuestro AOVE "Paseo del Olivo". Somos tercera generación dedicada al cultivo del olivar tradicional y en nosotros se aúna la experiencia de nuestros antepasados, el gusto por lo auténtico, con la innovación y apuesta por la máxima calidad en nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra.

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, procede de nuestra propia cosecha, recolectada en los meses de octubre a diciembre, en fincas familiares, ubicadas en la Sierra y Campiña de Andújar (Jaén), un enclave único a las faldas del Cerro del Cabezo.

El proceso de extracción del aceite es muy cuidado, para obtener la máxima calidad y la protección de las cualidades organolépticas del caldo, antioxidantes, polifenoles, sabor y aroma.

La aceituna recolectada, se somete a un proceso de extracción en frío, directamente de aceituna y en la que sólo intervienen procedimientos mecánicos. ¡Es puro zumo de Aceituna Natural al 100%!

Los Aceites de Oliva de la Familia Guerrero Plaza, son aceites de la máxima calidad Virgen Extra, de dos momentos de recolección: Recolección Temprana con aceituna verde y Recolección Tradicional con aceituna en envero, cuyos formatos se enfocan a las distintas necesidades de nuestros clientes.



PRODUCTO DE ESPAÑA



Cristina Plaza Godoy

636 58 03 56 - 696 33 32 09

C/Maestra nº4 - 1ºDcha

23740, Andújar, Jaén

C.I.F.: 78685035-B

www.aceiteguerrero plaza.com

info@aceiteguerrero plaza.com

