



iOlé

SPANISH GOURMET
SELECTION





EL ACEITE DE OLIVA

El Aceite de Oliva Virgen Extra Español es una delicatessen suprema, de sabor delicioso y sencillamente insuperable. Es la base de la mayoría de las recetas de la famosa dieta mediterránea, cuyo fruto de origen (la aceituna) se cultiva en la cuenca del Mar Mediterráneo desde hace más de 5.000 años. El aceite iOlé es originario de los términos municipales de Úbeda y Cazorla, en pleno Parque Natural de Sierra de Cazorla, en el sureste de la provincia de Jaén (España). De esta área geográfica es la Denominación de Origen Sierra de Cazorla, a la cuál Aceite iOlé está adscrito, y que es el área protegida con mayor producción de aceite de oliva del mundo.

Se trata de un aceite de la máxima categoría, obtenido mediante prensado en frío de aceitunas seleccionadas, siendo la máxima expresión del sabor mediterráneo. El aceite que se extrae posee un menor grado de acidez (por debajo del 0'8% en ácido oléico), lo que le permite conservar un gran aroma y sabor.

Sus principales señas de identidad son su color y sabor, que le confieren unas características organolépticas que le hacen diferente y especial con respecto a otros aceites. En el caso del aceite de oliva virgen extra en su elaboración no entra en ningún momento en contacto con productos químicos ni disolventes orgánicos: se trata de zumo natural sin aditivos procedente de aceitunas trituradas por medios físicos. Es por ello el más natural de todos los aceites; se trata de un producto protector y regulador del equilibrio de nuestra salud entre cuyos beneficios destaca el control del colesterol, gracias al ácido oleico presente en su composición. Además, posee componentes antioxidantes, útiles para prevenir el envejecimiento, por lo que su consumo está especialmente recomendado.

Es interesante conocer y saber "catar" los distintos tipos de aceites de oliva para poder aplicarlos con éxito en la cocina. La forma más sencilla y noble de saborear un buen aceite es sobre un pan recién tostado. Las distintas variedades y los diversos grados de maduración del fruto van a proporcionarnos aromas y sabores de distinta intensidad, así como notas sensoriales muy diversas.



· THE OLIVE OIL ·

The Spanish Extra Virgin Olive Oil is a supreme delicatessen, with delicious flavour simply unsurpassable. It is the base of most of the recipes of the famous Mediterranean diet, whose source of the fruit (the olive) is cultivated in the Mediterranean basin for over 5,000 years.

The olive oil iOlé comes from the towns of Ubeda and Cazorla, in the middle of the Natural Park of Sierra de Cazorla, in the southeast of the Province of Jaen (Spain). The Denomination of Origen Sierra de Cazorla is from this region, where the olive oil iOlé is attached to, and it is the protected area with the largest production of olive oil in the world.

This oil is of the highest category, obtained from cold pressing of selected olives, which are the best expression of the Mediterranean flavour.

The extracted oil has a low grade of acidity (below 0.8% in oleic acid), which allows it to preserve a great aroma and flavour. Its main distinguishing features are the colour and the flavour, which give it some organoleptic characteristics that make it different and special compared to other oils. In the case of extra virgin olive oil, during its production it doesn't get into contact with any chemicals or organic solvents; it is natural juice without any additives, coming from olives grinded by physical means. That is why it is the most natural of all kinds of oil; it is a protective and regulatory product that balances our health, among all the benefits the cholesterol control is highlighted, thanks to the oleic acid in its composition. Moreover, it also has antioxidant components that are helpful to prevent aging; therefore its use is highly recommended.

It is interesting to know and "taste" the different types of olive oils in order to successfully apply them in the kitchen. The most simple and noble way to taste a good oil is on a piece of newly toasted bread. The different varieties and various degrees of ripeness of the fruit will provide aromas and flavours of distinct intensity and diverse sensory notes.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. IOLÉ-PLATINUM

El concepto de calidad Platinum hace referencia a la calidad superior de este tipo de aceite con respecto a otros virgen extra. Para conseguirlo, es necesario poner mucha atención y cuidado en todos los procesos de elaboración (recolección, morturado y conservación en bodegas), con lo cual hace que sea un aceite artesanal capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Se trata de un aceite virgen extra a partir de aceituna picual, de intenso frutado dominado por los aromas verdes a hierba e higuera, con ciertos toques a manzana. Presenta en boca un amargo y picante moderados, como corresponde a su elevado contenido en antioxidantes naturales como la vitamina E.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Para una óptima degustación recomendamos su utilización en crudo, en platos fríos como tostadas, gazpacho, carpaccio o templados. Así mismo resulta exquisito acompañando preparaciones calientes como pescados y vegetales, dando un toque de distinción a sus mejores platos

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA

18 meses

FORMATOS:

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DENOMINATION OF ORIGIN. IOLÉ-PLATINUM

The concept of quality Platinum refers to the superior quality of this oil over other extra virgin oils. To achieve this, it's necessary to pay close attention and take great care in all processes (collection, crushing and conservation in wineries), which makes it a handmade oil that satisfies the most demanding palates.

ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS

It is an oil of intense fruity aromas dominated by green grass and fig tree, with certain touch of apple. It presents in the mouth a moderate bitter and peppery flavour, corresponding to its high content of natural antioxidants such as Vitamin E.

INSTRUCTIONS FOR USE

The extra virgin olive oil from Picual olive is not only special for the raw use in toasts, gazpacho, Carpaccio..., but also for cooking and adding a touch of distinction to the best dishes such as fish and vegetables.

STORAGE CONDITIONS

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

LIFE EXPECTANCY

18 months

FORMATS:

Please see Price List for available formats.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. IOLÉ-SUMMUM

Nuestro Aceite de Oliva de Categoría Superior para el canal HORECA, se obtiene directamente de aceitunas de gran calidad y sólo mediante procedimientos mecánicos, lo que le confiere magníficas propiedades para nuestra salud.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Como características organolépticas debemos destacar su gran frutado dominado por los aromas verdes a hierba e higuera, presentando en boca un amargo y picante moderados, como corresponde a su elevado contenido en antioxidantes naturales como la vitamina E.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Este producto es apto para todas las edades. Se puede usar tanto para cocinar como para aderezar alimentos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA

18 meses

FORMATOS:

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IOLÉ-SUMMUM

Our Superior Category Olive Oil for HORECA channel, obtained directly from high quality olives solely by mechanical means, which gives it excellent properties for our health.

ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS

In the organolepic characteristics it shall be highlighted its fruity aromas dominated by green grass and fig tree, which presents in the mouth a moderate bitter and peppery flavour, corresponding to its high content of natural antioxidants such as Vitamin E.

INSTRUCTIONS FOR USE

This product is suitable for all ages. It can be used both for cooking and seasoning for food.

STORAGE CONDITIONS

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

LIFE EXPECTANCY

18 months

FORMATS:

Please see Price List for formats available.

** Include nutrition information and physical-chemical parameters of the datasheets



**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.
IOLÉ-PRIMA OLEA**

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra es obtenido mediante procedimientos mecánicos a partir de aceitunas 100% de variedad Picual.

Posee una gran personalidad, presentando matices sensoriales muy definidos que lo hacen fácilmente identificable en el conjunto de los aceites monovarietales. Se trata de un aceite frutado, fragante con notas positivas de amargo, picante y astringente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Frutado suave, maduro, que recuerda en nariz a almendra y plátano maduro. Destaca por su dulzura al inicio de la cata y su amargor y picante ligeros.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Este producto es apto para todas las edades. Se puede usar tanto para cocinar como para aderezar alimentos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA

18 meses

FORMATOS:

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
IOLÉ-PRIMA OLEA**

Our Extra Virgin Olive Oil is obtained by mechanical procedures from 100% Picual olives.

It has a great personality, presenting defined sensory nuances that make it easily identifiable in all the mono varietal oils. It is fragrant fruity oil with positive notes of bitter, spicy and astringent.

ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS

Soft and mature fruitiness, smells like almonds and ripe banana. It stands out for its sweet initial tasting and light bitterness and spiciness.

INSTRUCTIONS FOR USE

This product is suitable for all ages. It can be used both for cooking and seasoning for food.

STORAGE CONDITIONS

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

LIFE EXPECTANCY

18 months

FORMATS:

Please see Price List for available formats.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. IOLÉ-ORGANIC

Nuestro aceite ecológico proviene de olivares ubicados en la Sierra de Cazorla de cultivos 100% ecológicos. Su altitud y clima permiten obtener Aceites de Oliva Ecológicos de máxima calidad, elaborados de manera artesanal utilizando exclusivamente a partir de aceitunas seleccionadas cuidadosamente por procedimientos mecánicos. Esto nos permite obtener un aceite ecológico de alta calidad que ofrece claras ventajas sobre los aceites de oliva virgen extra convencionales. El aceite de oliva virgen extra ecológico de iOlé cuenta con los Certificados de Agricultura Económica de la UE y los Certificados de Calidad del CAAE (Comité de Agricultura Ecológica de Andalucía).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Como características organolépticas debemos destacar su gran frutado dominado por los aromas verdes a hierba e higuera, presentando en boca un amargo y picante moderados, como corresponde a su elevado contenido en antioxidantes naturales como la vitamina E.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Este producto es apto para todas las edades. Se puede usar tanto para cocinar como para aderezar alimentos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preservar del contacto directo con la luz solar y humedad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA

18 meses

FORMATOS:

Por favor consultar Listado De Precios para formatos disponibles.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. IOLÉ-ORGANIC

Our organic oil comes from olive groves located in the Sierra de Cazorla 100% organic crop. Its altitude and climate allow the Ecological Olive Oil to get top quality, which is made in an artisanal way using only olives carefully selected by mechanical means. This allows us to obtain high quality organic oil that offers clear advantages over conventional Extra virgin olive oils. iOlé Organic Extra Virgin Olive Oil has EU Agriculture Economic Certificates and Quality Certificates from CAAE (Organic Farming Committee of Andalucía).

ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS

In the organolepic characteristics it shall be highlighted its fruity aromas dominated by green grass and fig tree, which presents in the mouth a moderate bitter and peppery flavour, corresponding to its high content of natural antioxidants such as Vitamin E.

INSTRUCTIONS FOR USE

This product is suitable for all ages. It can be used both for cooking and seasoning for food.

STORAGE CONDITIONS

Keep from direct contact with sunlight and humidity.

LIFE EXPECTANCY

18 months

FORMATS:

Please see Price List for available formats.



iOlé Gourmet

Contact: sales@iolegourmet.com

Tlfs / Mov:

+34 630 436 975

+34 626 101 706

Oficinas Centrales / Head Office

CEEI — Centro Europeo de Empresas e Innovación

Parque Tecnológico de Asturias

CP: 33428 · Llanera, Asturias — ESPAÑA

www.iolegourmet.com



facebook.com/iolegourmet

twitter.com/iolegourmet



Teresa Ferraz Agosin

Sales Representative USA & Latin America

Email: teresa.agosin@iolegourmet.com

Mov. +14049324040