

NUESTRA EMPRESA

AGROALIMENTOS LA REDONDA, S.L., es una empresa familiar aragonesa dedicada a la producción y comercialización **agroalimentaria** desde hace más de 35 años.

Nuestra finca "La Redonda" está situada en el Valle del Jalón, en la provincia de Zaragoza, y cuenta con **345 hectáreas de regadío** y modernas instalaciones de producción. Nuestro principal cultivo se centra en la explotación de olivos de la variedad 'arbequina', y el resto a almendros, perales, cerezos y caquis.

Con los olivos y una almazara situada en la propia finca, elaboramos una serie muy limitada de Aceite de oliva Virgen Extra.

En el 2015 recibimos el Premio a la mejor Almazara de Aragón otorgado por la Academia Aragonesa de Gastronomía.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g.

Valor Energético	900 Kcal. / 3.700 Kj
Grasas	100 g.
Saturadas	16,41 g.
Monoinsaturadas	74,20 g.
Poliinsaturadas	9,30 g.
Proteínas	0 g.
Hidratos de Carbono	0 g.
Azucares	0 g.
Sal	0 g.
Colesterol	0,30 %
Acidez Máxima	0,15
Índice Peróxidos (mEq O2/kg.)	<5,3
K270	<0,12
K232	<1,29
Ceras (mg/Kg.)	<41



Explotación y Almazara: Ctra. de la Almunia – Cariñena km. 3,5
Oficina Central: c/ Bilbao, 12 Dpdo., Of. F 50004 ZARAGOZA
(ESPAÑA-SPAIN)

Tel. (+34) 976 23 81 82 ● agus@agusgourmet.com



arbequina
Aceite de Oliva Virgen Extra



www.agusgourmet.com

NUESTROS SECRETOS

Estos son los **SECRETOS** que hacen de nuestro aceite un producto único:



1. El **CLIMA** seco y con diferencias térmicas extremas, que incrementa el grado de dulzor de nuestras olivas.
2. El **AGUA** pura y natural, extraída de una laguna subterránea de agua dulce bajo nuestra finca.
3. Las **PIEDRAS** que ayudan al filtrado del agua, y que protegen a las raíces frente a las heladas invernales.
4. El **RIEGO** por goteo proporciona a cada olivo la cantidad de agua estrictamente necesaria.
5. El **CONTROL** de plagas o enfermedades mediante plantaciones de flores y vides repartidas en la finca.
6. La **RECOLECCIÓN** mecánica directa del árbol y con un transporte inmediato a la almazara, extremando de esta forma el control de calidad.
7. La **ELABORACIÓN** "en frío", por debajo de 25º, aprovechando únicamente el aceite de la primera prensada.
8. Un **TIEMPO** mínimo de elaboración (de 4 a 6 horas) para evitar fermentaciones u oxidaciones.

EL PRODUCTO



Ficha Técnica

Aceite de Oliva Virgen Extra

Variedad de la oliva

Arbequina

Grado de Acidez

0,1º/0,15º

Olivos

Finca La Redonda

Recolección

Octubre, de forma mecánica
(con cosechadora)

Formatos Envase

- Cristal: **0,25 l**
- Cristal: **0,50 l**
- Lata: **2,5 l**

Elaboración

- Recogida y molturación de la oliva en un tiempo record de **4 a 6 horas**.
- Extracción en frío por debajo de **25º**
- Caducidad: **18 meses** desde su envasado.
- Condiciones de conservación del aceite en atmósfera inerte.

Maridaje

Combina perfectamente con comidas de delicado sabor. Sirve como aderezo de pescados blancos, elaboración de mayonesas o aliño de ensaladas frescas o cocidas. Enaltece quesos suaves y suaviza quesos azules o de oveja.

NOTA DE CATA



ARBEQUINA 100%

Aroma fresco y complejo de aceitunas verdes con predominio de hierbas recién cortadas y alloza, acompañados de frutas maduras (plátano, manzana y pera) que dan paso a notas de frutos secos; almendra y avellana para terminar con sensaciones florales de genista, manzanilla y tomillo.

En boca entra fresco y elegante, suave y dulce, sin amargo y picante ligero con retardo.

Las sensaciones en boca comienzan ligeramente herbáceas, para dar paso a frutas maduras y sobre todo frutos secos que acaban predominando.

ESTRELLA SENSORIAL DESCRIPTIVA

