

## 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** con 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 (AOVE).

En el 2015 recibimos el Premio a la Mejor Almazara de Aragón otorgado por la Academia Aragonesa de Gastronomía y en el 2018 El Gobierno de Aragón nos otorgó el Sello Responsabilidad Social Aragonesa 2019.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

**Valor Energético** 900 Kcal./ 3.700 Kj

<b>Grasas</b>	100 g
<b>Saturadas</b>	16,91 g
<b>Monoinsaturadas</b>	73,9 g
<b>Poliinsaturadas</b>	9,2 g
<b>Proteínas</b>	0 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	0 g
<b>Azúcares</b>	0 g
<b>Sal</b>	0 g
<b>Colesterol</b>	0,1 %
<b>Fibra</b>	0 g
<b>Acidez Máxima</b>	0,14
<b>Índice Peróxidos (mEq O2/kg)</b>	<3
<b>K270</b>	<0,1
<b>K232</b>	<1,5
<b>Ceras (mg/Kg)</b>	<40

\* Aceite de Oliva Virgen Extra Campaña 2018-2019

\* Fuente: Laboratorio certificado cumpliendo norma de calidad UNE-EN ISO/IEC 17025

[www.agusgourmet.com](http://www.agusgourmet.com)



London  
Great Taste  
2014



Mejor  
Almazara de  
Aragón  
2015/16



Premio  
PIERALISI  
AOVE frutado  
Expoliva Jaén  
2016/17



Sello RSA  
2019



**la redonda**  
AGROALIMENTOS

Explotación y Almazara: Ctra. de la Almunia – Cariñena km. 3,5

Oficina Central: c/ Bilbao, 12 Dpdo., Of. 5

50004 ZARAGOZA (ESPAÑA-SPAIN)

Tel. (+34) 976 23 81 82 -- [agus@agusgourmet.com](mailto:agus@agusgourmet.com)



**arbequina**  
Aceite de Oliva Virgen Extra



## 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 25°, 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

0,08° / 0,15°

### 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 **25°**
- Caducidad: **18 meses** desde su envasado.
- Condiciones de conservación del aceite en atmosfera 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

