

PRODUCTO DE ESPAÑA · PRODUCT OF SPAIN

*Oleum*  
**HISPANIA**



AceitesdeOlivaOliveOils

*Oleum*  
**HISPANIA**





# Óleum Hispania Sur: Olivareros y Aceiteros.

Óleum Hispania Sur es una empresa situada en Carcabuey, en pleno Parque Natural de la Sierra de la Subbética de Córdoba, en el corazón de Andalucía.

Somos una empresa familiar fundada a finales del siglo pasado, especializada en la comercialización y producción de Aceites de Oliva.

Óleum Hispania Sur ha ligado su vida al olivar y por tanto al Aceite. Gestionamos todo el proceso productivo del Aceite y su comercialización para ello contamos con nuestras propias Fincas, Almazara, Laboratorio, Envasadora, Cisternas para Transporte de Aceite Granel, Camiones para Transporte de Aceite Envasado, y acuerdos estables con Productores de Olivas.

## Óleum Hispania Sur: olive growers and Specialists Oil.

Óleum Hispania Sur is a company located in Carcabuey, in the Natural Park of the land on the mountain top Subbetic of Cordoba, in the heart of Andalusia.

We are a family company founded at the end of the last century, specialized in the management and production of olive oils.

Óleum Hispania Sur has linked his life to olive oil and both. We manage the entire production process and marketing oil for this we have our own Farms, Oil Factory, Laboratory, Packing, Transportation Tanks for Bulk Oil, Heavy Oil Transport Packaging and stable agreements with producers Olive.

## Nuestro principal patrimonio.

Es el fruto de Olivos centenarios que se expanden a lo largo y ancho del Parque Natural de la Subbética, olivares situados en una altitud única en Andalucía. El clima y la riqueza de estos suelos producen aceites frutados, intensos y únicos, reconocidos a nivel internacional de las variedades picual, hojiblanca y picuda. Aceites únicos.

## Our main asset.

Olive is the fruit of centenarians that expand across the Natural Park of the Subbética, olive grows in Andalusia unique altitude. Climate and soil richness of these oils produce fruits, intense and unique, internationally recognized picual varieties, hojiblanca and picuda. Oils unics.

# Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil

GAMA  
INSPIRACIÓN  
en Dórica





## Nuestra filosofía de trabajo:

# Inspiración.

Se basa en poner en valor nuestra cultura, que se ha ido transmitiendo de generación en generación, a lo largo del tiempo y que ha perdurado hasta nuestros días.

Óleum Hispania Inspiración procede de nuestra propia cosecha, garantizando y controlando así su origen. Realizamos una cuidada selección de la mejores aceitunas recogidas en vuelo, en su punto óptimo de maduración, durante el envero, a principios de noviembre. La recolección se realiza mediante técnicas tradicionales adaptadas a nuestros días, se trata con máximo respeto al medioambiente en el que nos ubicamos, y se cuida de no dañar ni al olivar ni a su fruto. Tan solo unas horas después de su recogida, nuestra Aceituna es llevada al molino y tras ser lavada y molturada obtenemos nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, preservando de esta forma sus mejores atributos sensitivos de olor, sabor y color. Todo esto mediante un proceso mecánico de extracción a bajas temperaturas. Estos primeros zumos de Aceituna se dejan decantar durante veinte días mediante un proceso natural. A continuación, vamos conociendo las cualidades organolépticas de nuestros aceites. Una vez realizadas las catas de las diferentes partidas procedemos a la selección y clasificación de nuestros mejores Aceites Inspiración: Aceite Frutado intenso de Aceituna verde, la entrada en boca es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión. Para la conservación de todas sus características y propiedades los almacenamos en depósitos de acero inoxidable, debidamente sellados y numerados para su control.

## Our philosophy:

# Inspiration.

It is based on our culture to value, which has been passed down from generation to generation over time and has lasted until today.

Óleum Hispania Inspiration comes from our own harvest, assuring its origin and thus controlling. We carry out a careful selection of the best olives collected in flight, in his ripest, at color, in early November. The collection is made using traditional techniques adapted to our days, is treated with utmost respect for the environment in which we stand, and is careful not to damage either the olive or fruit. Just a few hours after collection, our Olive is brought to the mill and milled after being washed and get our Extra Virgin Olive Oil, thus preserving their best sensory attributes of aroma, flavor and color. All this by a mechanical extraction process at low temperatures. These first Olive juice is decanted for twenty days by a natural process. Then we meet the organoleptic qualities of our oils. Once the testing of the different items we proceed to the selection and classification of our best Oils Inspiration: Olive Oil Intensely fruity green and its taste sweet, slightly bitter and spicy in progress. For the preservation of all its features and properties we store in stainless steel tanks, properly sealed and numbered for control.

# Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil

GAMA  
INSPIRACIÓN  
en Ánfora



Aceite de Oliva Virgen Extra  
Extra Virgin Olive Oil

GAMA  
INSPIRACIÓN  
en Lata 4L





GAMA SELECCIÓN PET 5 L.





# Óleum Hispania: Aceites Saludables.

El Aceite de Oliva Virgen Extra es uno de los pilares fundamentales de la dieta mediterránea. Poseen un alto contenido en polifenoles y antioxidantes, los cuales son beneficiosos para la salud. Su alto contenido en ácido oleico ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y controlar el colesterol. Tienen excelentes propiedades para el cuidado de la piel y del cabello, siendo utilizados desde la antigüedad como productos dermatológicos para prevenir el envejecimiento.

# Oleum Hispania: Healthy Oils.

The Extra Virgin Olive Oil is one of the mainstays of the Mediterranean diet. Have a high content of polyphenols and antioxidants, which are beneficial to health. Its high content of oleic acid helps to prevent cardiovascular diseases and manage cholesterol. They have excellent properties for skin care and hair, being used since ancient times as dermatological products to prevent aging.



GAMA SELECCIÓN PET 1 L.



# Premios y Reconocimientos.

Premio del Mercado de Futuros del Aceite de Oliva por su especial contribución al desarrollo y consolidación del MFAO. Marzo 2009.

# Awards and Recognition.

Futures Market Award Olive Oil for its special contribution to the development and consolidation of MFAO. March 2009.





*Oleum*  
**HISPANIA**