Soler Romero

aceite de oliva virgen extra ecológico

y otros

PRODUCTOS *Ecológicos*

Vinagres Balsámicos • Vinagre de Jerez • Vinagre de Sidra •
Tomates secos en Aceite • Aceitunas • Tapenade • Mermeladas

Productos of España

Control Union Certifications

ANDALUCÍA CAAE AGRICULTURA ECOLÓGICA

USDA ORGANIC

ES-ECO-001-AN
Spain Agriculture

ORGANIC

유기가공식품 (ORGANIC) 농림축산식품부

ISO 9001 e ISO 14001

Soler Romero es una empresa familiar de extensa tradición olivarera. Producimos, envasamos y distribuimos aceite de oliva virgen extra ecológico, procesando únicamente la aceituna cultivada en nuestra explotación, situada en Alcaudete, Jaén. Somos una de las pocas explotaciones olivareras ecológicas con total trazabilidad en España: nuestro aceite se elabora exclusivamente con aceitunas procedentes de nuestro olivar, las aceitunas son procesadas en nuestra almazara y el envasado se realiza también en nuestras instalaciones. Cada lote permite conocer la trazabilidad de cada botella, hasta llegar a la parcela de la que procede la aceituna, fecha de recogida, molturación, analítica y cata organoléptica.

Soler Romero

La finca, Cortijo El Tobazo, ha pertenecido a nuestra familia desde 1850 y son ya 6 las generaciones que se han encargado de su explotación. La extensión total del olivar, superior a 600 hectáreas, se cultiva bajo técnicas de agricultura ecológica, lo que nos convierte en uno de los mayores productores de aceite de oliva ecológicos de España.

En el pasado formábamos parte de una cooperativa de 1400 socios. Conscientes de los límites existentes en la producción en masa, en 2001 decidimos apostar por nuestra propia producción y construir una almazara, convenientemente situada en el centro del olivar, y junto al centenario Cortijo familiar.

Después de haber estado empleando prácticas de agricultura sostenible durante más de 30 años, en 2002 obtuvimos el certificado ecológico europeo (Reglamento 834/2007) y en 2003 fuimos la primera almazara española en obtener la certificación ecológica de EEUU (USDA). También avala a nuestra producción la certificación ecológica japonesa JAS. Por último, desde 2011 obtuvimos la certificación ecológica de China, convirtiéndonos en el primer aceite de oliva ecológico español con esta certificación.

Con un producto presente en el mercado desde hace más 10 años, SOLER ROMERO se distribuye ya en las mejores tiendas de productos delicatessen y de alimentación ecológica de más de 20 países, como EEUU, Japón, Taiwán, Corea, China, Rusia y muchos países europeos.

Como complemento excelente de nuestro aceite de oliva, hemos ampliado nuestra gama con otros productos ecológicos: vinagres, aceitunas aliñadas, paté de aceitunas, conservas de tomates secos en aceite y mermeladas, todos ellos de cultivo ecológico y elaborados por pequeños productores cercanos.

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

Nuestro olivar pertenece a una única gran parcela. La almazara se encuentra situada en mitad del olivar, permitiéndonos trasladar las aceitunas del árbol a la almazara en menos de tres horas, para limitar su oxidación y conservar al máximo sus atributos positivos.

En Soler Romero la campaña empieza alrededor del 15 de Octubre y finalizamos a mediados de Noviembre. La cosecha temprana garantiza máxima calidad y máximo aroma. Nuestras aceitunas son recolectadas mientras están envero (verdes cambiando a moradas), sacrificando cantidad de aceite por calidad.

El aceite es extraido en frío, filtrado y sometido a decantación natural en atmósfera inerte. Una vez que ha sido analizado y catado se conserva en depósitos de acero inoxidable libres de oxígeno hasta su envasado.

Un incuestionable signo de su excelente calidad es la baja acidez de nuestro aceite de oliva, siempre inferior a 0.15% y llegando a alcanzar 0.08% en los algunos lotes.

La mayor parte de nuestro olivar es de la variedad picual. La aceituna picual es la que ofrece mayor contenido de ácido oleico y de antioxidantes, y la más estable, presenta una gran resistencia al enranciamiento y mantiene sus características durante más tiempo, dos o tres veces mayor que en el resto de variedades.

Nuestro aceite compite en calidad y sabor con los grandes aceites de España. Pero además Soler Romero es ecológico, por lo que satisface tanto al consumidor que demanda calidad y sabor excepcionales, como al consumidor que además busca productos de cultivo ecológico.

Picual

SOLER ROMERO Picual es un aceite con cuerpo, en el que se aprecian notas herbáceas de hojas de olivo frescas, y una variedad de notas afrutadas, predominando el frutado de aceitunas verdes, y también el tomate, alcachofa y almendras. Se trata de un aceite equilibrado, de frutado intenso con un agradable amargor y picor de intensidad ligera-media. Ideal para uso diario, en crudo, cocina y fritura.

Aceite de oliva virgen extra ecológico Soler Romero. Picual

Envase	Capacidad	Uds/Caja	Cajas/Pallet Eur.	Cajas/Pallet Am.
Dark glass bottle	500 ml	12	70	90
Dark glass bottle	250 ml	24	60	78
Dark glass bottle	100 ml	20	200	240
Tin	3 L	4	64	80
Tin	500 ml	12	126	162

Estuches regalo

Estuche	Capacidad
Estuche con asa cordón	3 botellas de 500 ml
Estuche con asa embutida	6 botellas de 500 ml

DISPONIBLE

Granel y marca blanca

Ediciones Especiales de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

Primer Día de Campaña. Picual

Hemos seleccionado las mejores aceitunas del primer día de campaña para elaborar una edición especial y capturar los sabores más auténticos de la aceituna. Podemos apreciar su intenso afrutado a aceitunas verdes, con toques de tomate verde, alcachofa, plátano verde y hierba recién cortada. Su atrevido sabor empieza suave y progresivamente su intensidad va en aumento seguido de un retrogusto amargo y picante de intensidad media-alta, que están en armonía con su gran intensidad de frutado verde.

Debido a su intensidad, una pequeña gota de este aceite marca la diferencia en sus platos. Especialmente idóneo para aliñar ensaladas, vegetales y pescados y para extender en pan tostado. El rendimiento de las aceitunas de primeros días de campaña es menor, al tener menos contenido graso, por lo que producen menos cantidad de aceite que las aceitunas recolectadas más tarde, aunque la calidad y los aromas se ensalzan al máximo en estos primeros días.

Para este gran aceite, hemos diseñado una botella exclusiva, blanca, a través de la franja transparente puede apreciarse el color verde intenso del aceite. (de 500 ml).

Ediciones Especiales de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

Arbequina

Una selecta producción de aceite arbequina, elaborado con aceitunas recolectadas aún verdes, para lograr un aceite muy delicado, dulce y suave. Frutado intenso de frutas maduras como tomate, manzana, plátano y aceituna fresca. Ideal para repostería y pescados.

Disponible en Botellas de 250 ml and 500 ml.

Coupage

Nuestro aceite multivarietal: mezcla de las variedades picual y arbequina. Es un gran aceite que combina las notas herbáceas y el amargor del picual y el afrutado dulce de la variedad arbequina. Complejidad de aromas, a tomate, aceitunas, hierba, manzana y plátano. Ideal para ensaladas, carnes y pescados.

Disponible en botella de 500 ml

¿Sabía que...?

España es el mayor productor de aceite de oliva del mundo

Producción mundial de aceite de oliva, Toneladas

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
España*	1,611,300	618,200	1,775,800	825,700
Italia	450,000	415,500	461,200	302,500
Grecia	295,000	357,900	131,900	300,000
Siria	200,000	175,000	165,000	50,000
Túnez	180,000	220,000	70,000	260,000
Turquía	180,000	195,000	190,000	190,000
Marruecos	120,000	100,000	120,000	110,000
Otros países	325,200	319,900	356,600	354,800
Producción total mundial	3,321,000	2,401,500	3,270,500	2,393,000
**Dentro de España, Jaén lidera la producción.*	*682,000*	*141,483*	*752,172*	*229,000*

Además de su uso en crudo, el aceite de oliva virgen extra es perfecto para freir y cocinar

El Consejo Oleico internacional declara que el "punto de humo" del aceite de oliva virgen extra se sitúa entre los 204ºC y 185ºC, es decir por encima de la temperatura óptima para freir (150-170ºC). Cuando se fríe con aceite de oliva virgen extra se forma una fina película alrededor de la comida que se está friendo, evitando que el aceite penetre en su interior.

El virgen extra puede usarse repetidas veces (recomendamos 4 o 5), aunque va perdiendo progresivamente su aroma, sabor y contenido de polifenoles (como cualquier otra grasa). Tradicionalmente los alimentos cocinados y fritos se asociaban a aceites vegetales y de semillas, mientras que el aceite de oliva, y en especial el virgen extra, se reservaba para su uso en crudo. Actualmente, los chefs y los consumidores que se preocupan por la calidad y la salud optan por el virgen extra tanto en su uso crudo como para freír y cocinar

Vinagres Ecológicos

Soler Romero ofrece cuatro variedades de vinagres ecológicos: balsámico tradicional, balsámico blanco, de sidra y de Jerez. Elaborados con uvas, y manzanas en el caso de la sidra, de cultivo ecológico y de origen español; y envejecidos en barricas de roble americano y francés.

Los balsámicos se elaboran con vinagre de vino de las variedades de uva Pedro Ximenez y Malbec y con mosto concentrado de uva. Sin adición de azúcares o siropes. El mosto de uva se somete a cocción hasta que se carameliza, y posteriormente se mezcla con el vinagre de vino. En el caso del balsámico blanco, el mosto de uva se calienta a una temperatura inferior, sin llegar a caramelizarse.

El vinagre de sidra y el de Jerez completan nuestra gama de vinagres.

Vinagre de Jerez, avalado por la DO Jerez y envejecido 1 año. Gran aroma.

Vinagre de Sidra, obtenido de la fermentación de la mejor sidra ecológica de Asturias.

Balsámico, elaborado con vinagre de vino y mosto de uva cocido. Envejecido 5 años. Dulce.

Balsámico blanco: el mosto de uva se calienta menor temperatura, sin caramelizar. Menos dulce.

DISPONIBLE

Granel y marca blanca

Vinagres ecológicos Soler Romero

Envase	Capacidad	Uds/Caja	Cajas/Pallet Eur.	Cajas/Pallet Am.
Botella vidrio verde	500 ml	12	70	90
Botella vidrio verde	250 ml	12/24	120/60	156/72

Otros PRODUCTOS Ecológicos

Aceitunas aliñadas: Aceitunas verdes con hueso, aliñadas con vinagre, ajo, hierbas (hinojo, tomillo, laurel) y sal.

Paté de aceituna negro: elaborado con aceitunas ecológicas, aceite de oliva virgen extra y sal. Sin hierbas o ingredientes adicionales, sabe simplemente a pasta de aceitunas.

Tomates secos en aceite de oliva virgen extra: tomates secos en mitades y aderezados con ajo, orégano y sal.

Tomates cherry semi secos en aceite de oliva virgen extra: La textura especial de los tomates horneados (a medio camino entre el tomate fresco y el tomate seco) es una deliciosa sorpresa para el paladar. Aderezados con ajo, orégano y sal.

PRODUCTO	INGREDIENTES	Peso neto	Uds/Caja	Cajas/pallet
Aceitunas aliñadas	Aceitunas, vinagre, ajo, hinojo, tomillo, laurel y sal.	365 gr	12	117
Paté de aceituna negro	Aceitunas, AOVE, sal	120 gr	24	168
Tomates secos en aceite de oliva virgen extra	Tomate, AOVE, orégano, ajo, sal	240 gr	12	168
Tomates cherry semi secos en aceite de oliva virgen extra	Tomate cherry, AOVE, orégano, ajo, sal	240 gr	12	168

Otros PRODUCTOS Ecológicos

Mermeladas de frutas: La selección de fruta ecológica de alta calidad y un proceso de elaboración artesanal son la clave de nuestras mermeladas. Las frutas frescas recién cogidas, son peladas a mano, y preparadas para la elaboración de las mermeladas. No se añade azúcar, los únicos ingredientes son 70% fruta y 30% sirope de ágave. Las mermeladas Soler Romero saben cómo todas las mermeladas deberían saber: bocados de fruta.

Tenemos 3 variedades de mermeladas de fruta: de naranja, de mandarina y de higo.

Mermelada de vino tinto ecológica: Nuestra última novedad. Se trata de una mermelada muy especial, elaborada con vino tinto de Ronda (Málaga), envejecido en barricas durante 12 meses. Durante su cocción se le añade azúcar. Un sabor que le sorprenderá, ideal para tomar con queso o carnes y para elaborar salsas de ensaladas (mezclándola con aceite y vinagre).

PRODUCTO	INGREDIENTES	Peso Neto	Uds/Caja	Cajas/pallet
Mermelada de naranja	Naranja (70%), sirope de ágave	275 gr	12	168
Mermelada de mandarina	Mandarina (70%), sirope de ágave	275 gr	12	168
Mermelada de higo	Higo fresco (70%), sirope de ágave	275 gr	12	168
Mermelada de vio tinto ecológica	Vino tinto, azúcar, goma guar	275 gr	12	168

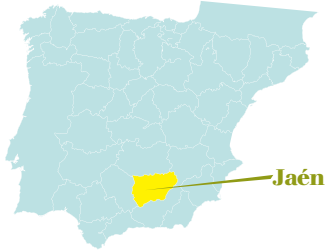
Soler Romero

aceite de oliva virgen extra ecológico

y otros

PRODUCTOS Ecológicos

Almazara famliar
Cortijo El Tobazo
Alcaudete, Jaén (España)



Oficina comercial:
D. Ramón de la Cruz 49
28001 Madrid
Tel.: +34 91 435 58 14
Fax: +34 91 431 34 57
www.soler-romero.com
info@soler-romero.com