



finca las pueblas, el lugar donde nace nuestra selección de aceite de oliva virgen extra, un aceite con un sabor y un aroma inconfundible, un equilibrio perfecto de nuestro saber hacer.



nuestros olivos

Dos variedades de olivos para un aceite exquisito...
arbequina y **picual**.

Arbequina, olivos de alta productividad y buen rendimiento graso, fruto que da al aceite unas características más picantes y amargas al principio de la campaña y más suaves y almendradas en su época óptima de maduración.

Picual, olivos de gran productividad, variedad más importante del mundo.
gran cuerpo y matices de madera húmeda.

Sólo con los olivos de nuestra propia producción, desarrollamos nuestro aceite de **selección limitada**.



Calidad y tecnología al servicio del producto final, un producto selecto y bien cuidado.

Molturación en frío inmediatamente después a la recolección de la aceituna, para no perder ninguno de los aromas que el fruto tiene en su estado natural.

Obtenemos así un aceite con **buen cuerpo, sabor afrutado** y perfectamente **equilibrado** y un color verde con reflejos dorados que sólo los mejores aceites de oliva virgen extra consiguen.

elaboración



40 ml



250 ml



750 ml

Nos gustan las cosas bien hechas, por eso nuestro aceite se presenta de manera que la vista juega un papel fundamental en el proceso de elección del mismo, usando envases de **crystal serigrafado** y vidrio opaco de diferentes formatos según cantidad, preservando siempre íntegras todas sus cualidades.

botellas presentación



2 litros



5 litros

garrafas presentación



Botellas personalizadas de aceite para su establecimiento, restaurante o empresa. Un regalo exquisito que ponemos a su disposición desde **Finca Las Pueblas**.



personalización

Finca Las Pueblas

22535 Esplús - Huesca - SPAIN

teléfono / fax +34 974 435 003

e-mail info@aceiteselecto.com

www.aceiteselecto.com