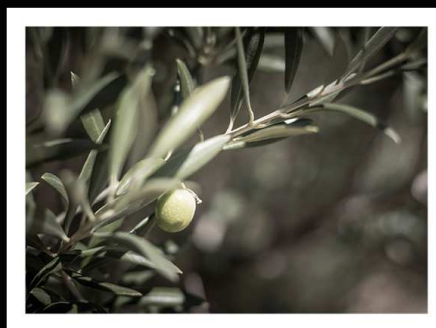






*La familia Olivo de Goria, mima
sus productos, desde el campo a la mesa.*



Olivo de Soria te Cuida

Los polifenoles de nuestro AOVE, previenen al consumirlo, que las grasas se oxiden en el torrente sanguíneo y obstruyan los vasos, además de presentar grandes beneficios, como antioxidantes y antiinflamatorios, cuyos efectos se obtienen, con una ingesta diaria de 20g.

La magia comienza en Montuenga de Soria, en 10 hectáreas de olivar, con más de 15.000 olivos, regados por las aguas de la vega del Jalón. Oro líquido que las raíces de cada olivo extraen de la tierra de nuestra finca en la que su escala la consideramos vital, para que el olivo pueda recibir un cuidado personal y exquisito.





Una explotación olivarera en la provincia de Soria, fruto de la valentía, decisión y pasión por el producto de calidad.



Somos Carolina y Jesús y estamos encantados de presentaros nuestros productos.

En Olivo De Soria, creemos en la fuerza de nuestra tierra, para crear productos de calidad, diferenciados. Hacemos, de aquello que otros ven una debilidad, una fortaleza y ventaja competitiva.



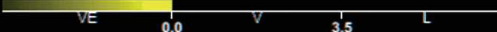
Olivo de Soria Selección:

AOVE Olivo de Soria Selección, característico aceite Arbequino, en boca es dulce, sin toques amargos y con un ligero picor en garganta, que este año se presenta sin filtrar, decantado.

En nariz, estamos ante un aceite con olores suaves, ligeramente dulces, pero con aromas vegetales, a naturaleza, recuerdos al frescor de la fruta recién cogida del árbol.



CLASIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA

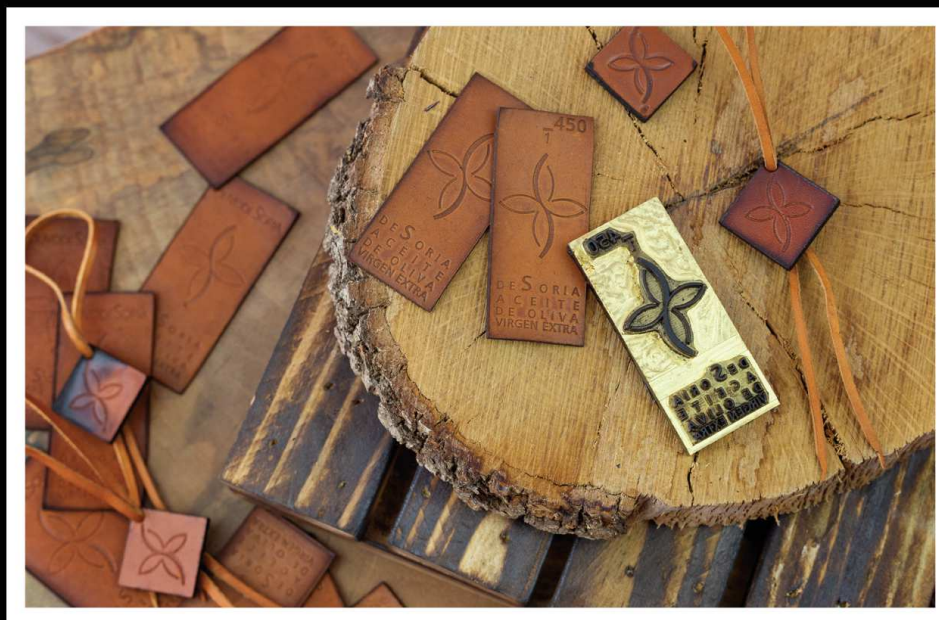
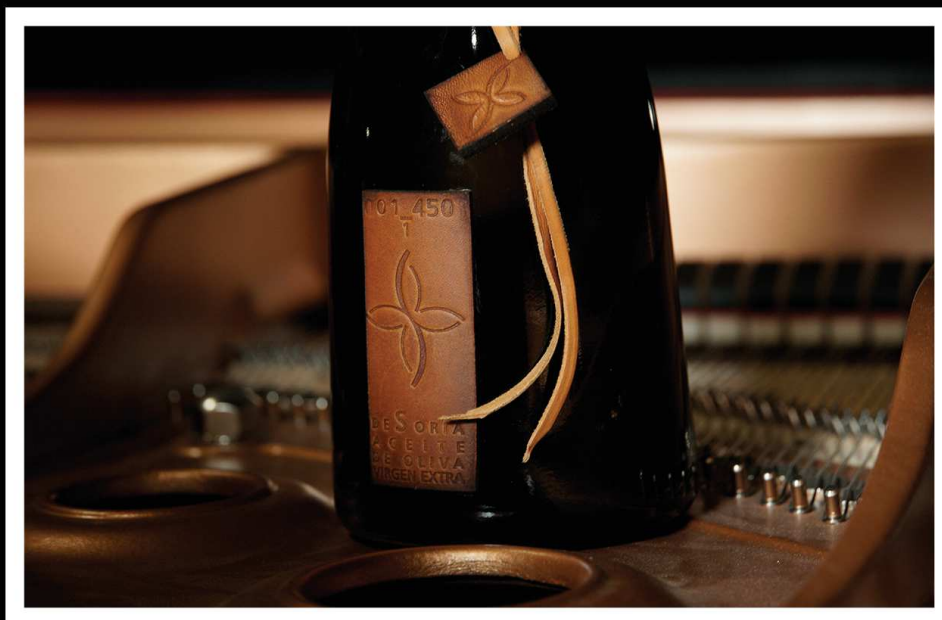
PARAMETRO	METODO	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES
Mediana Frutado	COI/T.20/Doc nº 15	4,6	Sin Unidad	
Mediana Defecto	COI/T.20/Doc nº 15	0,0	Sin Unidad	
Categoría	COI/T.20/Doc nº 15	Virgen Extra	Sin Unidad	

Valoración Organoléptica realizada en Panel de Cata Acreditado por ENAC 749/LE1295.

450 unidades componen la edición limitada de este Aceite de oliva virgen extra sin filtrar, procedente de 800 olivos arbequinos, reservados para la producción selecta de un AOVE de frutado maduro, en el que la aceituna, en su óptimo punto de maduración, requiere una cosecha manual extremadamente cuidada, dada la delicadeza con la que debe tratarse un fruto ya maduro.

Encontramos en esta producción, combinación de innovación y tradición. Innovación en el sistema de cultivo super intensivo y en el sistema de extracción mecánica, con la tradición del método de recogida manual y de la escala de plantación y producción (escala humana).

La extracción de este zumo, precisa una dedicación mayor, cuidando el producto desde el árbol a la botella, por ello y para garantizar la extrema calidad, se reduce la producción a 450 botellas de 500ml, aportando un plus de calidad y sostenibilidad, como producto Km.0.





Encontramos en cada botella de AOVE Selección, un producto con identidad propia, que conquista a primera vista, con un color dorado que cautiva y que, al degustarlo, nos ofrece, bajo una textura aterciopelada, con cuerpo, un sabor suave, con el dulzor de la fruta madura, en el que el aroma es auténtico a aceituna, a zumo natural de aceituna arbequina.

Es importante para nosotros, la obtención de un producto cuidado, selecto y natural, procedente de la aceituna, en el que apostamos por su óptimo punto de maduración, como fruta que es, haciendo hincapié en la autenticidad del aroma a aceituna, a producto natural, sin engalanar con prosa el resultado, que avala el Panel de cata, obteniendo una Mediana Frutado de 4,6 y una Mediana Defecto de 0,0.

Utilízelo en desayunos, sobre rebanada de pan tostado, en aperitivos y entrantes disfrutando del momento en torno a un plato de aceite para "mojar pan" o en elaboraciones, como ingrediente frío o templado, en ensaladas, carpaccios, cremas, salsas y en recetas con verduras y hortalizas suaves, pescado blanco y carnes magras.

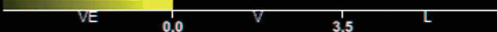




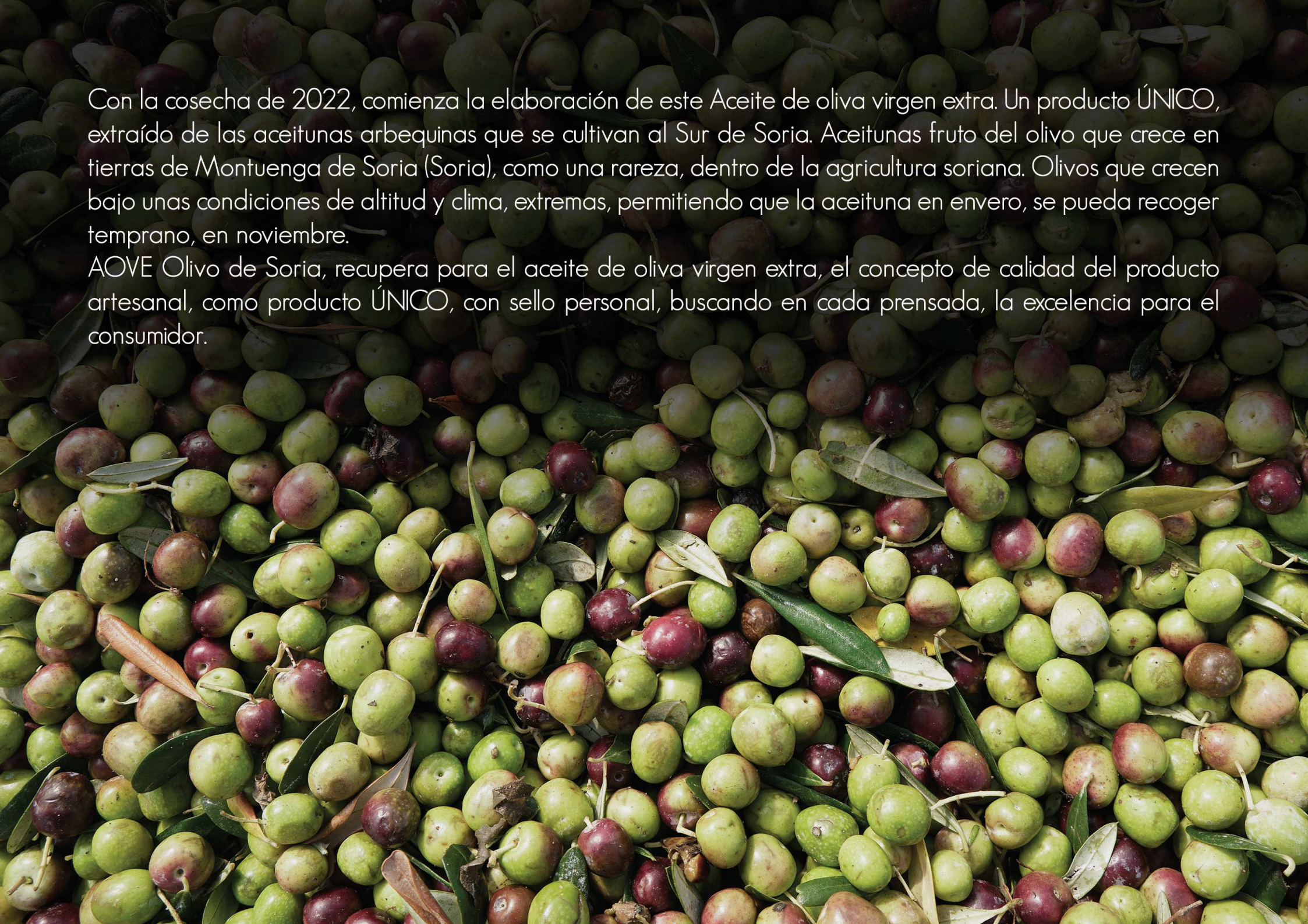
Olivo de Soria:

AOVE Olivo de Soria, recupera para el aceite de oliva virgen extra, el concepto de calidad del producto artesanal, como producto ÚNICO, con sello personal, buscando en cada prensada, la excelencia para el consumidor, que podrá disfrutar del aroma fresco y el sabor intenso de nuestro zumo de aceituna arbequina, aceite de oliva virgen extra exclusivo, que le hará sentirse especial, disfrutando del momento.

CLASIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA

PARAMETRO	METODO	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES
Mediana Frutado	COI/T.20/Doc nº 15	4,7	Sin Unidad	
Mediana Defecto	COI/T.20/Doc nº 15	0,0	Sin Unidad	
Categoría	COI/T.20/Doc nº 15	Virgen Extra	Sin Unidad	

Valoración Organoléptica realizada en Panel de Cata Acreditado por ENAC 749/LE1295.



Con la cosecha de 2022, comienza la elaboración de este Aceite de oliva virgen extra. Un producto ÚNICO, extraído de las aceitunas arbequinas que se cultivan al Sur de Soria. Aceitunas fruto del olivo que crece en tierras de Montuenga de Soria (Soria), como una rareza, dentro de la agricultura soriana. Olivos que crecen bajo unas condiciones de altitud y clima, extremas, permitiendo que la aceituna en enero, se pueda recoger temprano, en noviembre.

AOVE Olivo de Soria, recupera para el aceite de oliva virgen extra, el concepto de calidad del producto artesanal, como producto ÚNICO, con sello personal, buscando en cada prensada, la excelencia para el consumidor.

Mimo, delicadeza, dedicación y pasión, es lo que van a sentir al tener esta botella en sus manos y cuando la abran y prueben su contenido, podrán disfrutar del aroma fresco y el sabor intenso, de un aceite de oliva virgen extra exclusivo, que hará sentirse especial al consumidor que degustará un AOVE que ha obtenido valores de Mediana Frutado de 4,7 y de Mediana Defecto de 0,0, en el panel de cata.

Utilícelo en desayunos, sobre pan tostado, en aperitivos y entrantes disfrutando del momento en torno a un plato de aceite para “mojar pan” o elaboraciones como ingrediente frío o templado, en ensaladas, tartar de atún, steak tartar, cremas, salsas y en recetas con hortalizas, pescado azul y carnes magras.



Qué es

UNTACEITE

*Aceite de Oliva virgen extra en
forma de mousse o crema, para untar.*

Untaceite Mousse:

Una NUEVA FORMA de disfrutar del ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA.

Aceite de oliva virgen extra en Mousse, todo el sabor del AOVE, Olivo de Soria, para untar.



Aceite de oliva virgen extra en Mousse, todo el sabor del AOVE, Olivo de Soria, para untar.





Sólo, sobre el pan tostado, acompañado con el tradicional tomate y jamón, o como snack con grisines/palitos de pan tostado, UNTACEITE Mousse, ofrece aceite de oliva virgen extra, en una textura que sorprende al paladar y muy fácil de utilizar.

Úntelo en el pan tostado de rebanada o grisines/palitos de pan tostado o hágalo partícipe de sus recetas, frías, templadas o calientes, en las que desee que el auténtico sabor del zumo de aceituna tenga presencia en sabor y cuerpo/textura.

Con UNTACEITE Mousse, nace un nuevo momento previo a la comida, en familia o con amigos, ideal como aperitivo con pan tostado, sólo o acompañado de tomate, embutidos, quesos o anchoas, como ingrediente en una elaboración o en un emplatado, combinando perfectamente con verduras, hortalizas, carnes rojas y pescado azul y blanco, en la elaboración del tartar de atún o del steak tartar y como complemento a hamburguesas, bocadillos y ensaladas.

Untaceite Cream:

Una NUEVA FORMA de disfrutar del ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA.

Aceite de oliva virgen extra EN CREMA, todo el sabor del AOVE, Olivo de Soria, para untar, con un “punto” de dulzor.



UNTACEITE Cream, es aceite de oliva virgen extra, Olivo de Soria, hecho crema, cuidando su elaboración, para mantener la calidad del AOVE arbequino, base de la receta.



Aceite de oliva Virgen Extra en crema, que proporciona una dulce cremosidad a desayunos, meriendas, postres y múltiples elaboraciones, frías o templadas.

Utilízelo en elaboraciones dulces o saladas, aportando un dulce e intenso sabor a Aceite de Oliva Virgen Extra, a sus platos.

Ideal sobre tostadas, en hamburguesas, bocadillos y ensaladas y acompañando, verduras, hortalizas, carnes rojas y blancas, todo tipo de pescados y para la elaboración de repostería y emplatado de postres.



Tu confianza en nosotros y la ilusión por “lo bien hecho”, han dado como resultado, que la calidad del ÚNICO Aceite de Oliva Virgen Extra de Soria, tenga presencia en España y en el Mundo, representando la Dieta Mediterránea, de la que Soria, es Comunidad Emblemática, junto con Koroni (Grecia), Cilento (Italia) y Chefchaouen (Marruecos).



Mediterranean diet

Soria Comunidad Emblemática
de la Dieta Mediterránea.



Producto de España.



UNESCO- Dieta Mediterránea- Patrimonio
Cultural Inmaterial de la Humanidad.