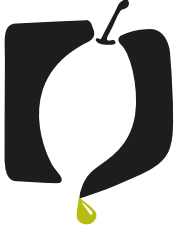


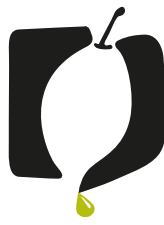
# NUESTRAS MARCAS



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA





DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Ha sido elaborado en base a una cuidada selección de los mejores frutos del olivo, recolectados con esmero en el período óptimo de maduración correspondiente a cada variedad, y molturado en el mismo día de su recolección, dando como resultado un néctar de aceituna con unos logradísimos registros químicos y unos irreprochables atributos y cualidades sensoriales (sabor y olor).

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es un aceite Monovarietal Hojiblanca o Picuda, frutado intenso de aceituna verde, con notas de manzana, almendra verde y recuerdos a hortaliza como el tomate. En boca la entrada es dulce, amargo, con picante final en progresión.

## SUGERENCIAS DE USO

Recomendado para su uso en crudo en desayunos y como aderezo de ensaladas frescas, para acompañar con jamón y quesos. También para carnes y pescados a la parrilla.



## FRUTADO INTENSO

### CLADIVM

Aceite Aroden Hispania, S.L.

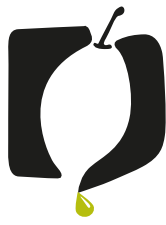
Ctra. A-339, Km. 19,5

14810 Carcabuey (Córdoba)

Tel.: 957 720 120/Fax: 957 720 143

info@aroden.com

www.aroden.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Es un aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de las variedades Picuda y Hojiblanca, mediante procedimientos mecánicos que no producen alteración alguna, por lo que conserva el sabor, aroma y características más genuinas del fruto del que procede.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es un aceite de aceituna verde-madura con matices herbáceos y notas frutales. La entrada en boca es dulce, con ligero amargor y picor y el retrogusto es almendrado.

## SUGERENCIAS DE USO

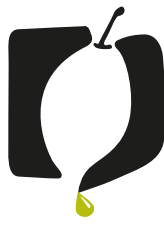
Recomendado para su uso en crudo. Ideal para aliñar ensaladas, para la elaboración de vinagretas, estofados y aderezo de carne y pescados.



## FRUTADO INTENSO

### EL EMPIEDRO

S.C.A. Olivarera La Purísima  
Ctra. Priego-Luque, Km. 1,6  
14800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel./Fax: 957 540 341  
purisima@coopurisimapriego.com  
www.coopurisimapriego.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Ha sido elaborado tras una exhaustiva selección de la fruta fresca de las variedades Picuda y Hojiblanca. En su proceso de elaboración se han cuidado todos los detalles y se han cumplido todos los requisitos establecidos por el Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es un aceite de oliva virgen extra frutado medio, cuyas características organolépticas se basan en una gran complejidad de matices. Destaca las notas herbáceas y aromáticas. Recuerdos frutales de manzana y cáscara de plátano verde. Es un aceite con gran complejidad aromática y gustativa.

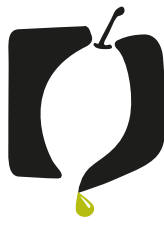
## SUGERENCIAS DE USO

Recomendado para su uso en crudo, para desayunos, como aporte vitamínico en los zumos naturales de fruta fresca, principalmente de naranja o limón. Perfecto para aderezar frutas naturales y yogures naturales cremosos.



**FRUTADO MEDIO-  
MEDIO ALTO**

**EXTRAVAGANCIA**  
Grupo Tríade 24K, S.L.  
Aldea de los Ríos, 77  
14812 Almedinilla (Córdoba)  
Tel.: 957 703 031  
info@grupotriade.com  
www.grupotriade.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Se obtiene de las variedades Picuda, Hoji-blanca y Picual, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando su sabor y aroma.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es un aceite frutado ligero de aceituna verde con notas maduras. En boca es dulce, ligeramente amargo y picante. Con matices almendrados y con reminiscencias a hoja de olivo y tomatera.

## SUGERENCIAS DE USO

Se recomienda su uso en crudo, para tostadas y como aliño de ensaladas frescas, vegetales cocidos, pastas y también para aderezar carnes y pescados.



**FRUTADO LIGERO-MEDIO**

**FUENTE RIBERA**

Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L.

C/ Huertas, 8

14812 Almedinilla (Córdoba)

Tel.: 957 703 143/Fax: 957 703 003

aceite\_molina@yahoo.es

www.aceitesmanuelmolina.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Es la combinación de las variedades Picuda, Picual y Hojiblanca, que unidas a unas condiciones especialmente idóneas para el cultivo del olivo, hacen posible la obtención de un Aceite de Oliva Virgen Extra único.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Se trata de un frutado de aceituna madura con notas verdes a hierba y a hoja de olivo, con ligeros tonos a frutas maduras como la manzana. La entrada en boca es dulce con un retrogusto a almendra.

## SUGERENCIAS DE USO

Recomendado para su uso en crudo en desayunos, ensaladas frescas o acompañando carnes y pescados.



**FRUTADO LIGERO-MEDIO**

### MARQUÉS DE PRIEGO

Sucesores de Morales Morales, S.L.  
Ctra. Nacional N-321, Km. 118,2  
14814 Zamoranos.

Priego de Córdoba (Córdoba)

Tel.: 957 705 326/Fax: 957 705 327

comercial@sucesoresdemorales.com

www.sucesoresdemorales.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Se obtiene de la primera extracción de las aceitunas seleccionadas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual. En su elaboración solamente se utilizan procedimientos mecánicos, que hacen que se conserve el sabor, el aroma y las características de la aceituna de la que procede.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es un aceite frutado ligero de aceituna verde con notas maduras. En boca es dulce, ligeramente amargo y picante. El retrogusto es almendrado.

## SUGERENCIAS DE USO

Recomendado para su uso en crudo. Ideal para aliñar ensaladas, vegetales cocidos, para la elaboración de vinagretas y salsas, así como para repostería.



**FRUTADO LIGERO**

**MOLINO DE LEONCIO GÓMEZ**  
Gomeoliva, S.A.  
Avda. de Granada s/n  
14800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 700 584-957 540 979  
Fax: 957 542 959  
info@gomeoliva.com  
www.gomeoliva.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

El aceite selección de Parqueoliva, es un aceite frutado verde de intensidad media extraído de aceitunas de las variedades Hojiblanca (80 %) y Picuda (20%). Se elabora con aceitunas recogidas de manera manual y vareada y se extrae el mismo día en que éstas se recolectan.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presenta matices frutales como la manzana y el plátano verde. Notas de hortalizas como la mata del tomate y la alcachofa. Con gran intensidad se perciben las hierbas recién cortadas y la almendra verde. La entrada en boca es dulce, con un amargo medio y picante en progresión.

## SUGERENCIAS DE USO

Recomendado su uso en crudo, ideal para aromatizar y potenciar el sabor de cualquier plato: pescados, carnes, pastas, guisos, salsas...



**FRUTADO INTENSO**

### PARQUEOLIVA

Almazaras de la Subbética

Ctra. A-339, Km. 17,850

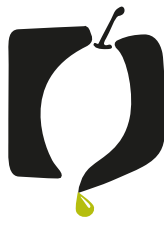
14810 Carcabuey (Córdoba)

Tel.: 957 547 028/Fax: 957 543 640

comercial@almazarasdelasubbetica.com

www.almazarasdelasubbetica.com





DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Es un AOVE Monovarietal Hojiblanco de cultivo ecológico. Se elabora con aceitunas recogidas de manera manual y vareada y se extrae el mismo día en que éstas se recolectan. Es un aceite frutado intenso de aceituna verde con gran complejidad, notas de hierba fresca recién cortada y almendra, matices frutales de plátano y manzana.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Ligeras notas de plantas aromáticas y reminiscencias a hortalizas como la alcachofa y el tomate. La entrada en boca es dulce, con amargo y picante en progresión. Es un aceite persistente y ajeno a la indiferencia del catador.

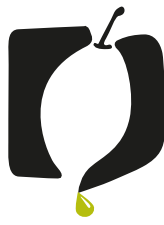
## SUGERENCIAS DE USO

Por la intensidad de este aceite, se recomienda su uso en crudo. Es perfecto para rociar las tostadas, acompañar el jamón y el queso, aromatizar ensaladas elaboradas y aderezar carnes y pescados.



## FRUTADO INTENSO

**RINCÓN DE LA SUBBÉTICA**  
Almazaras de la Subbética  
Ctra. A-339, Km. 17,850  
14810 Carcabuey (Córdoba)  
Tel.: 957 547 028/Fax: 957 543 640  
comercial@almazarasdelasubbetica.com  
www.almazarasdelasubbetica.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Es un aceite de oliva virgen extra extraído de aceitunas seleccionadas de olivos centenarios de las variedades Picudo, Hojiblanco y Picual. Es un aceite frutado intenso, fresco, con tonos herbáceos que recuerda al tomate un final de manzana verde.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De sabor, entra como huele, a hierba, suave, avanzando hacia un amargo alcachofa y quedándose un leve picor final de hoja de olivo.

## SUGERENCIAS DE USO

Se puede tomar solo, en las tostadas del desayuno acompañado de queso curado o jamón ibérico o como aderezo de ensaladas.



**FRUTADO MEDIO-  
MEDIO ALTO**

### SEÑORÍO DE VIZCÁNTAR

Aceites Vizcántar, S.L.

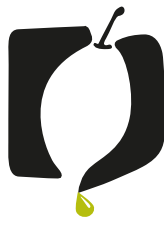
Ctra. de Zagrilla s/n

14800 Priego de Córdoba (Córdoba)

Tel.: 957 540 266/Fax: 957 701 059

vizcantar@aceitesvizcantar.com

www.aceitesvizcantar.com



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Tiene como materia prima una selección especial de las primeras aceitunas verdes de las variedades Hojiblanca y Picuda de cada campaña. Es un aceite de oliva virgen extra frutado intenso con notas herbáceas, hierbabuena, cáscara de almendra, plátano y manzana.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presenta ciertas reminiscencias a hortalizas como el tomate y la alcachofa. La entrada en boca es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión. Es un aceite muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos.

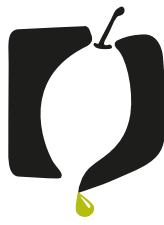
## SUGERENCIAS DE USO

El mejor aromatizador para desayunos (con pan Rústico), aperitivos, ensaladas complejas y cualquier plato al que se le quiera dotar de un sabor único.



**FRUTADO INTENSO**

VENTA DEL BARÓN  
Muela-Olives, S.L.  
Ctra. A-339, Km. 24,5.  
Apdo. de Correos, 98  
14800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel.: 957 547 017/Fax: 957 543 485  
mueloliva@mueloliva.es  
www.mueloliva.es



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Es un aceite de oliva virgen extra frutado medio-alto, obtenido de aceitunas de la variedad autóctona “Picuda”. Los olivos de los que proceden estas aceitunas son olivos tradicionales localizados en las faldas de “La Tiñosa” y cuidados con sumo cuidado y esmero por dos agricultoras inscritas en la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es un aceite frutado medio-alto de aceituna verde. Destacan las hortalizas como la alcachofa y tomatera. Diversidad de matices frutales como plátano, manzana y almendra siempre verdes. La entrada en boca es dulce con amargo y picante medio. Es un aceite bien estructurado y armónico.

## SUGERENCIAS DE USO

Recomendado para su uso en crudo y como potenciador del sabor, principalmente para desayunos y como aderezador de ensaladas y frutas y verduras de temporada. También es recomendado su uso para la elaboración de salsas.



**FRUTADO MEDIO-  
MEDIO ALTO**

XY

X 37 Grados Norte, S.L.

C/ Obispo Caballero, 10.

14800 Priego de Córdoba (Córdoba)

Teléfono: 626 96 39 67

info@xyaceitedeoliva.com

www.xyaceitedeoliva.com

[www.dopriegodecordoba.es](http://www.dopriegodecordoba.es)



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**PRIEGO**  
DE CÓRDOBA



Europa  
*invierte en las zonas rurales*

Avda. Niceto Alcalá-Zamora, s/n.  
Parque Urbano Multiusos.  
Pabellón de las Artes.  
Recinto Ferial.  
Apartado de Correos 118.  
14800 Priego de Córdoba (Córdoba-España).

Tel.: +34 957 547 034/Fax: +34 957 547 189  
e-mail: [do@priegodecordoba.org](mailto:do@priegodecordoba.org)  
[www.facebook.com/dopriegodecordoba](http://www.facebook.com/dopriegodecordoba)  
twitter: @DOAceitePriego  
Blog: [dopriegodecordoba.es/blog](http://dopriegodecordoba.es/blog)



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA Y PESCA  
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE