



ESCORNALBOU
GOURMET



DOSSIER CORPORATIVO

Conoce AOVE Escornalbou Gourmet

*Elaborado con las mejores aceitunas arbequinas
en un entorno privilegiado, entre el mar y la montaña
y con todo el sabor del Mediterráneo*

AOVE Escornalbou Gourmet

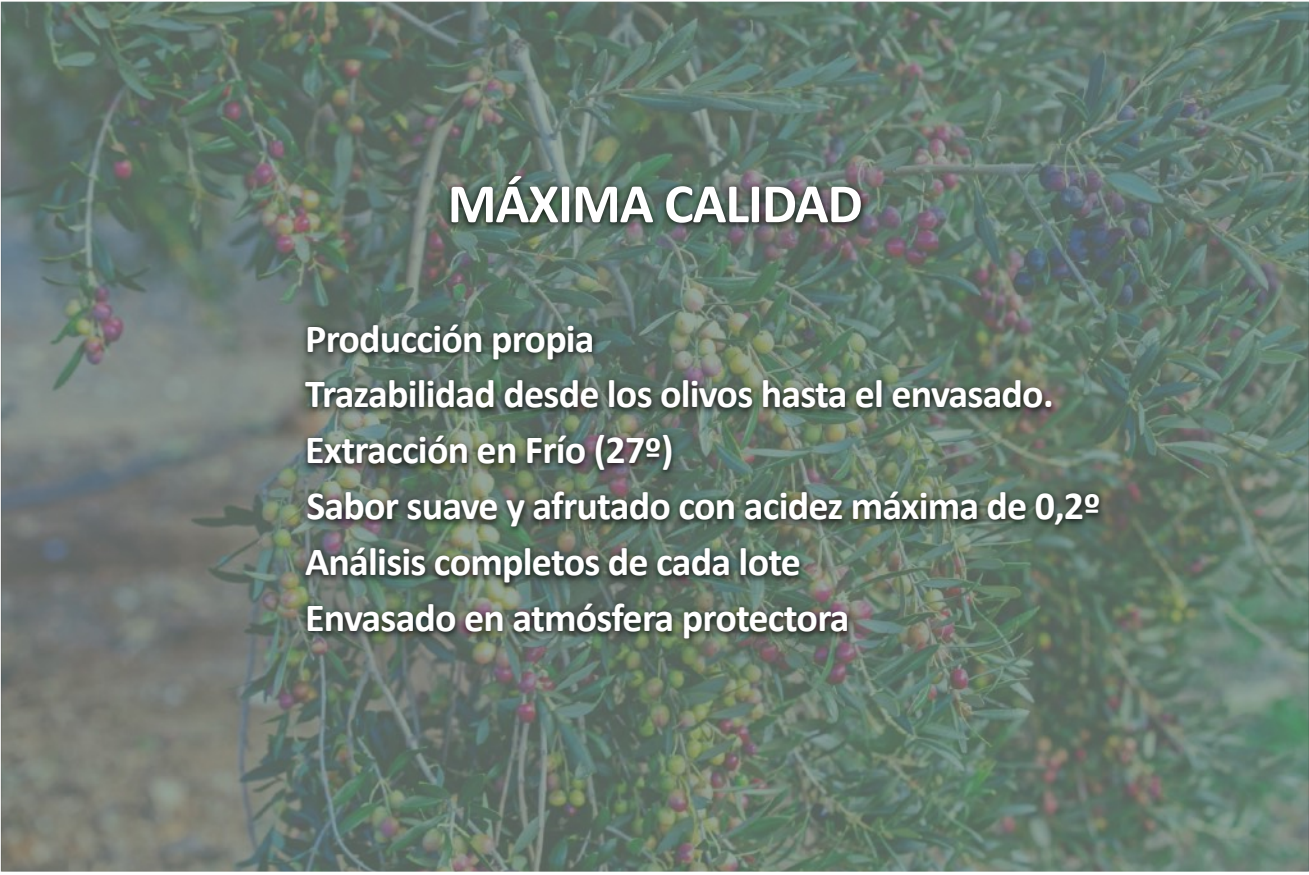
Una cooperativa con más de 75 años de experiencia

Elaboramos solamente Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de máxima calidad.

Porque creemos que este es el camino para que el consumidor sea fiel y consuma AOVE, algo tan importante en nuestra Dieta Mediterránea.

Todos los premios obtenidos nos avalan y por eso podemos decir con orgullo que elaboramos uno de los Mejores Aceite de Oliva Virgen Extra de España.





MÁXIMA CALIDAD

Producción propia

Trazabilidad desde los olivos hasta el envasado.

Extracción en Frío (27º)

Sabor suave y afrutado con acidez máxima de 0,2º

Análisis completos de cada lote

Envasado en atmósfera protectora



TRADICIÓN

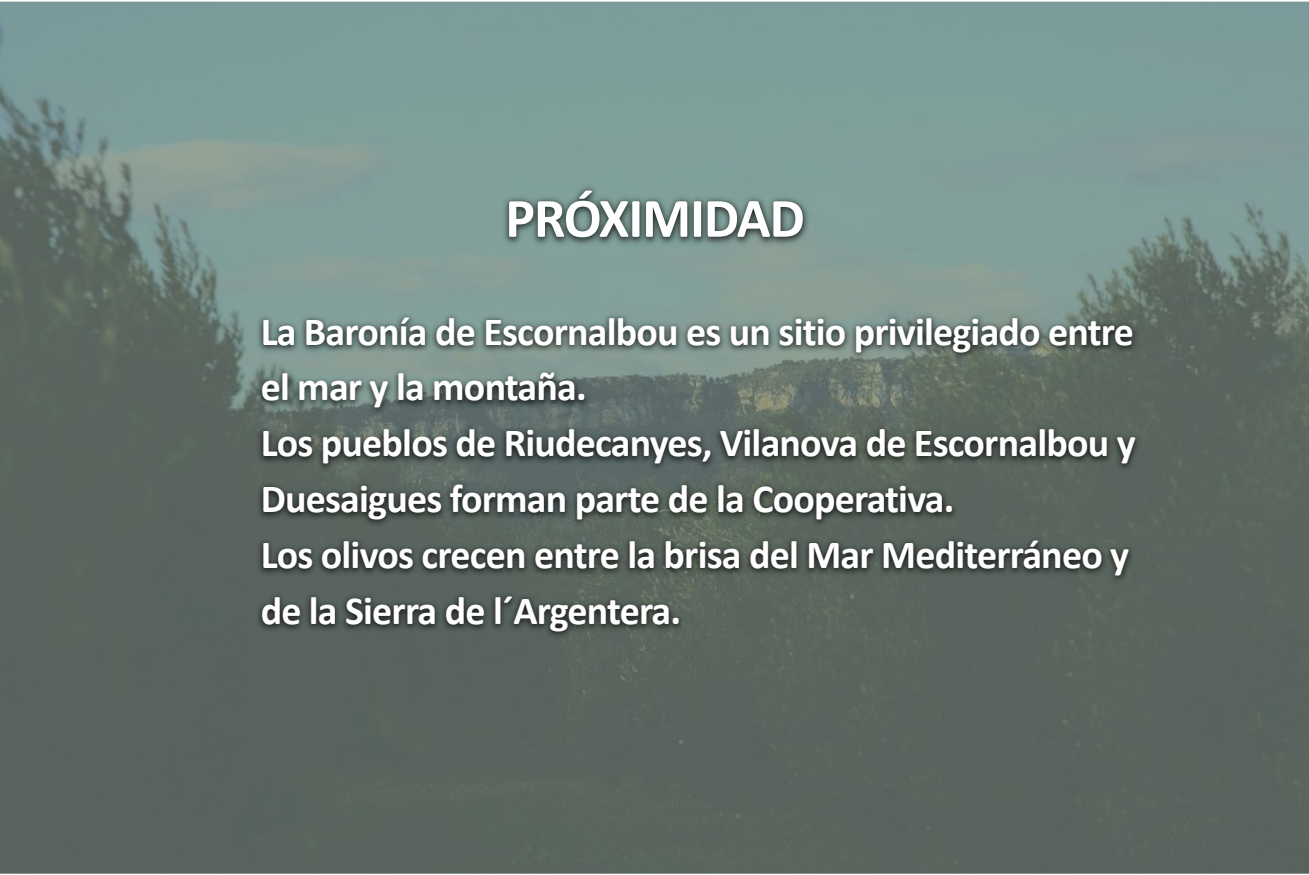
Recolección manual de las aceitunas

Selección de las mejores aceitunas

Molturación en menos de 24 hs. desde la recolección

Bodega con temperatura controlada todo el año

Controles semanales de calidad en laboratorio



PRÓXIMIDAD

La Baronía de Escornalbou es un sitio privilegiado entre el mar y la montaña.

Los pueblos de Riudecanyes, Vilanova de Escornalbou y Duesaigues forman parte de la Cooperativa.

Los olivos crecen entre la brisa del Mar Mediterráneo y de la Sierra de l'Argentera.



SOSTENIBILIDAD

Somos conscientes del entorno natural y por eso cuidamos mucho los procesos a la hora de tratar nuestros olivos

Cumplimos con todas las certificaciones de la UE.

Utilizamos solo productos fitosanitarios autorizados.

Cuidamos el AOVE desde el árbol hasta tu mesa para que puedas disfrutar de todo el sabor de la Dieta Mediterránea.

AOVE Escornalbou Gourmet

Presente en más de 15 países....



CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Nuestra amplia experiencia y todos los formatos que comercializamos nos permiten llegar a nuestros potenciales clientes, independientemente del canal de distribución.



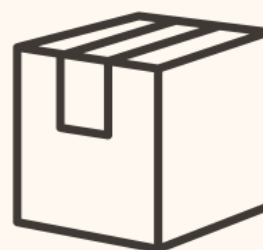
Pequeño
Comercio



HORECA



Grandes
Superficies



Cash & Carry



Exportación



Online



PREMIOS 2020

La calidad de nuestro AOVE es ampliamente reconocida y cuenta de ello son los más de 25 premios que hemos recibido en los últimos 10 años. En 2020 recibimos 4 premios, entre ellos el más importante de España.



NOTA DE CATA

Visual:

Perfil de frutado verde intenso.

Boca:

Picante, con un dulce y un amargo notables y una astringencia perceptible en boca.

Nariz:

Aromas secundarios de tipo vegetal, con connotaciones de hierba cortada, hojas, y plantas de huerta (tomatera, alcachofa), así como notas de almendra, característico de la variedad "Arbequina", con una sensación almendrada y de nuevo en boca.

El conjunto resulta potente y muy rico.

"El nivel de antioxidantes naturales es suficiente para asegurar una vida útil de tipo medio- largo"



CERTIFICACIONES Y SELLOS DE CALIDAD



NUESTRO PRODUCTO

*A continuación encontrarás toda nuestra gama de envases
y podrás elegir el que mejor se adapta a tus clientes*

BOTELLAS CRISTAL

Todas nuestras botellas son de cristal oscuro, para proteger el AOVE de la luz.

Además, envasamos en atmósfera protectora para mantener la calidad intacta por más tiempo hasta su apertura.



250ml.



500ml.



750ml.

BOTELLAS PET

Todas nuestras botellas son de color verde oscuro, para proteger el AOVE de la luz.

Además, envasamos en atmósfera protectora para mantener la calidad intacta por más tiempo hasta su apertura.



2 Litros



3 Litros



5 Litros

LATAS

Todas nuestras latas son de INOX, material ideal para proteger el AOVE de la luz.

Además, envasamos en atmósfera protectora para mantener la calidad intacta por más tiempo hasta su apertura.



500ml.



2 Litros

BAG IN BOX

El mejor formato para conservar todas las cualidades del AOVE es el Bag In Box
Porque protege de la luz y del oxígeno gracias a su grifo.
Además, envasamos en atmósfera protectora para mantener la calidad intacta por más tiempo hasta su apertura.



3 Litros



5 Litros



10 Litros

AOVE ECO

Además de apostar por la calidad, apostamos por los productos Ecológicos. Entre otras marcas envasamos la del reconocido Chef Xavier Pellicer que ha recibido el Premio al Mejor Restaurante de Verduras Del Mundo del certamen "We're Smart Think Vegetables Think Fruit", de *We're Smart Green Guide*.



Chef Xavier Pellicer



500ml.



CONTACTO



Dirección:

C/ Dilluns, 70 - Riudecanyes - 43771 - España



Teléfono: [\(+34\) 977 834 011](tel:+34977834011)



E-mail: info@escornalbougourmet.com

Web: www.escornalbougourmet.com



Horario de atención al público:

De lunes a viernes de 09.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.00