



Familientradiation

Das Olivenöl von Aceites Almenara ist das Ergebnis der Arbeit von fünf Generationen, die sich seit Mitte des 19. Jahrhunderts intensiv mit der Kultivierung des Olivenbaums und der fortschreitenden Verbesserung der Prozesse der Ernte der Früchte, der Behandlung und des Transports zur Ölmühle beschäftigt haben.

José María Vara, Executive President von Aceites Almenara, ist der aktuelle Vertreter dieser fünf Generationen, die das Engagement, die Entschlossenheit und die Leidenschaft einer Familie für die Welt der Oliven und des Olivenöls repräsentieren.

In den heutigen modernen Einrichtungen wurde ein Raum reserviert - das Museum der „Olivenkultur in de Mancha“ - das die Geschichte und Entwicklung von Aceites Almenara wiedergibt.

Privilegierte Umgebung

Die rauen und anspruchsvollen Böden von Cuenca und das harte Klima der Sierra Jarameña bieten eine perfekte Umgebung für Olivenbäume.

Das ist schon lange der Fall: In den Überresten der nahegelegenen Stadt keltiberischen Ursprungs Segóbriga finden sich Reste von Gefäßen und Utensilien, die die Herstellung von Olivenöl in dieser Region bereits im 1. Jahrhundert n. Chr. belegen, ebenso wie die Überreste der arabischen Festung, die dem Dorf und Sitz von Aceites Almenara seinen Namen gab.

Es ist eine perfekte Umgebung für Olivenbäume, ideal für Olivenöl und wunderbar für eine Annäherung an Natur und Kultur.

Qualität

Natives Olivenöl ist ein Naturprodukt ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, das von der Weltgesundheitsorganisation wegen seiner gesundheitlichen Vorteile empfohlen wird.

Der Schlüssel zu seinen Vorzügen liegt in der Qualität der Früchte, aber auch in der Exzellenz der Verfahren, die zur Gewinnung des Öls eingesetzt werden. In unserer modernen Ölmühle wird die Qualität durch eine perfekte Annahme, Vermahlung und Dekantierung der Olive und durch eine Kaltextraktion durch mechanische Verfahren garantiert, die die maximale Erhaltung ihrer organoleptischen Werte gewährleisten.

Die Auszeichnungen, die Aceites Almenara in so anspruchsvollen Märkten wie Japan erhalten hat, bestätigen die Solidität unseres Engagements und der Qualität unserer Produkte. .

AUSZEICHNUNGEN DIE ACEITEA ALMENARA ERHALTEN HAT

Zertifizierte Qualität und Auszeichnungen

Die Produkte von Aceites Almenara zeichnen sich durch ihre international anerkannte Qualität aus, was sich auch durch renommierte Auszeichnungen weltweit bestätigt. Außerdem ist Aceites Almenara mit dem QvExtra-Siegel ausgezeichnet, welches höchste Qualität in allen Herstellungsprozessen des Olivenöls voraussetzt.

Internationales Qualitätssiegel für Top-Qualität

Die Olivenöle, die das QV EXTRA-Siegel tragen, erfüllen Qualitätsanforderungen, die weit über den Standard hinausgehen. Diese Öle behalten alle Eigenschaften eines extra nativen Öls nicht nur zum Zeitpunkt der Verpackung, sondern bis zum Zeitpunkt des bevorzugten Verbrauchs.



RENOMMIERTE INTERN. AUSZEICHNUNGEN FÜR



OLIVE JAPAN 2020. MEDALLA DE PLATA

– International Extra Virgin Olive Oil Competition, Japan –



NYIOOC. MEDALLA DE ORO 2017

– The New York International Olive Oil Competition –



FLOS OLEI 2017

- Guida al mondo dell'extravergine -



NYIOOC. BEST IN CLASS 2015

- The New York International Olive Oil Competition -



NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

2013

- The World's Best Olive Oils Yearly Index -



ORTHODOX UNION OF AMERICA 2013

- Certificación Kosher, EE.UU. -



DER FEINSCHMECKER Y MASTRI OLEARI 2012

- Top 50, Alemania -



CHINA OLIVE OIL 2012

- Gran Mention Intense, VII certamen, China -



PREMIOS ARMONÍA 2012

- Primer galardón a la Calidad, Italia -