



# PLANTACIONES

**La localidad de Lolol está inmersa en el Valle de Colchagua, de clima mediterráneo, el cual es el escenario idóneo para la producción de un aceite de oliva de calidad, con cuatro estaciones muy marcadas, donde los veranos calurosos, amplias diferencias de temperaturas entre el día y la noche favorecen la generación de aromas y sabores intensos, que han distinguido a este valle con un “terruño” destacado con respecto a otros valles. Los suelos son de origen aluvial, de mediana fertilidad, que permiten concentrar aromas y sabores en el aceite.**

**Las características climáticas son muy similares a la región de Toscana, Italia. Muy prestigiosa por la calidad de sus aceites, lo que define el potencial de calidad de la zona.**

# PLANTATIONS

The town is steeped in Lolol Colchagua Valley, a Mediterranean climate, which is the ideal scenario for the production of quality olive oil, with four distinct seasons, where summers are hot, large temperature differences between the day and night favor the generation of intense aromas and flavors that have distinguished this valley with a "terroir" outstanding compared to other valleys. The soils are alluvial, medium fertility, allowing concentrate aromas and flavors in the oil.

The climatic characteristics are very similar to the region of Tuscany, Italy. Very renowned for the quality of their oils, which defines the potential quality of the area.



# ACEITUNAS

- Para la obtención de un aceite de oliva de calidad extra virgen, es fundamental que las aceitunas sean cosechadas en su punto óptimo de madurez para mantener intacto el aceite que está al interior de la fruta, lo que permite garantizar la calidad de este.
- Las variedades usadas en nuestros aceites extra virgen son ARBEQUINA – FRANTOIO Y PICUAL

# OLIVES

To obtain an olive oil extra virgin quality, it is essential that the olives were harvested at optimum maturity to keep intact the oil inside the fruit , which ensures the quality of this. The varieties used in our extra virgin oils are ARBEQUINA – FRANTOIO and PICUAL



# PROCESO EN ORIGEN

La empresa, cuenta con su propia planta procesadora de aceite. El método de extracción de aceite utilizado es un proceso físico, con sistema continuo de extracción centrifuga, en condiciones altamente controladas, con tecnología de última generación, la planta procesadora se encuentra a metros del huerto lo que permite procesar la fruta en unas pocas horas después de la cosecha, logrando obtener aceites frescos, aromáticos y con muy baja acidez. Cumple con los más estrictos controles de calidad y respeto del medio ambiente contando con certificación HACCP.



# PROCESS AT THE ORIGIN

The company has its own oil processing plant. The oil extraction method used is a physical process with continuous centrifugal extraction system in highly controlled conditions, with the latest technology, the processing plant is located just meters from the garden allowing you to process the fruit in a few hours harvesting, managing to obtain fresh, aromatic oils with low acidity.

Meets the most stringent quality and environmental friendliness having HACCP certification.



**GEA**  
Mechanical Separation

WESTFALIA  
SEPARATOR

Westfalia Separator  
Andalucía, S.L.

# SALA DE GUARDA

La sala de guarda, con capacidad para 1.650 mil litros de aceite por la temporada, los que son mantenidos bajo estrictos estándares de calidad, incluido sistemas de inertización, lo que permite asegurar y preservar la frescura, aroma y calidad de los aceites.

# THE GUARD ROOM

The guard room, with capacity for 1,650 thousand liters of oil for the season, which are kept under strict quality standards, including inerting systems, enabling secure and preserve freshness, aroma and quality of oil.





# EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



FORMAT	EAN Code
250 ml.	7804631010000
500 ml	7804631010017
1000 ml.	7804631010024

FORMAT	250 ml.	500 ml.	1000 ml.
<b>Packaging</b>	Glass Bottle	Glass Bottle	Glass Bottle
<b>Units x Box</b>	12	12	6
<b>Boxes x Pallets</b>	238	170	170
<b>Pallet Size Height:</b>	Weight: 1,72 mt. M3: 1,99 mt.	Weight: 1,82 mt. M3: 2,11 mt.	Weight: 1,79 mt. M3: 1,72 mt.
<b>Pallet Weight</b>	1.432 kg.	1.815 kg.	1.410 kg.
<b>Maximum Acidity</b>	0,2 %		
<b>Sensory Description</b>	Deep green nose fruitness with evident herbal perfumes and intermediate mouth fruitness. very balanced gustatory sensations for sweetness, bitterness and touches of spicery.		

CHEMICAL PROPERTIES AND PROFILE OF FATTY ACIDS			
Free Fatty Acids (%): 0,09	Behenic (%): 0,1		
Peroxide Index Meq O2/kg: 5,5	Lignoceric (%): 0,0		
K 270: 0,12	<b>Total Saturated: 14,81</b>		
K 232: 1,6	Palmitoleic (%): 0,9		
Delta K: 0,00	Margaroleic (%): 0,2		
Wax: 51 ppm	Oleic (%): 76,4		
Miristic (%): 0,01	Eicosenoic (%): 0,3		
Palmitic (%): 12,2	<b>Total Monounsaturated: 77,8</b>		
Margaric (%): 0,1	Linoleic (%): 6,8		
Stearic (%): 2,0	Linoleic (%): 0,6		
Arachic (%): 0,4	<b>Total polyunsaturated: 7,4</b>		

  

NUTRITION FACTS	100 gr.	15 ml. %	% Daily Value*
Energy (kcal)	900	125,6	
Total Fat (g)	100	14	21%
Saturated Fat (g)	14,8	2,0	10%
Monounsaturated Fat (g)	77,8	10,9	
Polyunsaturated Fat (g)	7,4	1,0	
Trans Fat (g)	0	0	0%
Carbohydrates (g)	0	0	0%
Cholesterol (mg)	0	0	0%
Proteins (g)	0	0	0%

\*\*% Daily Value based on 2,000 Calorie Diet.

