

# Siente el Origengarantizado

#### Núñez de Prado, C.B.



Avda. de Cervantes, 15 · 14850 Baena (Córdoba) Tel. 957 67 01 41 · Fax 957 67 00 19 nunezdeprado@hotmail.com

Obtenido de frutos seleccionados bajo un método ideado por el Marqués de Acapulco y Villanueva a principios del s. XX y que consiste en extraer la "flor del aceite", una pequeña cantidad de zumo de aceituna a través de un simple filtro. El resultado es un aceite de aroma afrutado y floral con suave retrogusto amargo y picante de exquisita finura.



### Vitrina Selección Almazaras



#### S.C.A.O. **Germán Baena**

Avda. del Padre Villoslada, s/n 14850 Baena (Córdoba) Tel. 957 67 01 10 · Fax 957 69 15 14 germanbaena@germanbaena.com

Se basa en la variedad de aceituna picuda o carrasqueña de Córdoba, de reflejos amarillo-oro, sabor afrutado y suave y un aroma que persevera a la largo del tiempo.



## Cortijo de Suerte Alta, S.L.

Encarnación,  $4 \cdot B^{\circ}$ -Izq.  $\cdot$  28013 Madrid Tel. 91 758 47 62  $\cdot$  Fax: 91 541 81 71 almazara@suertealta.es



Aceite de Oliva Virgen Extra de producción propia, ecológico y D.O. Baena, de las variedades picuda, hojiblanca y picual. Olivar Tradicional de 80 años de antigüedad. Intenso aroma a frutas verdes, notas suaves a clorofilas, tanto de hoja como de hierba. Muy armónico al paladar y evoluciona de forma persistente hacia almendras maduras.



### S.C.A.O. **Ntra. Sra. del Rosario de Luque**



Glorieta del Convento, s/n 14880 Luque (Córdoba) Tel. 957 66 70 63 · Fax 957 66 77 17 albenzaide@albenzaide.es

Procedente de la más exquisita selección de picuda y picual, elaborado 100% de forma natural con la primera presión en frío. Aspecto amarillento, color verdoso pálido y sabor ligeramente dulce, con alta intensidad de afrutado.



#### S.C.A.O. **Ntra. Sra. de la Salud**



Tercia, 30 14840 Castro del Río (Córdoba) Tel. y Fax 957 37 02 72 info@oleoguta.com

Transparencias de amarillo dorado a amarillo verdoso. Aroma y sabor a fruto fresco y almendrado, genuinos del aceite de la D.O. Baena.



### S.C.A.O. Ntra. Sra. de Guadalupe



Ctra. A-305 Andújar-Baena, Km 53 14850 Baena (Córdoba) Tel. 957 69 22 15 · 957 69 08 09 Fax 957 67 02 44 · 957 66 51 62 www.cooperativadeguadalupe.es comercialventas@cooperativadeguadalupe.es



Zumo de aceitunas cosechadas en sus blancares (suelos calizos), molturado en frío con la más moderna maquinaria ecológica, dentro de la más antigua tradición aceitera de Andalucía, que da como resultado un aceite frutado, ligeramente picante, con aroma intenso y persistente de almendra y hojas.





Los Molinos, 17 · 14840 Castro del Río (Córdoba) Tel. y Fax 957 37 01 13 www.olivarerasanisidro.com megarcia@olivarerasanisidro.com

Se extrae de las variedades picual y picuda, frutado verde, suave al paladar, equilibrado, ligero y agradable gusto a almendra fresca. Color entre verde claro y amarillo verdoso.

#### Denominación de Origen Baena

Certificando Calidad desde 1981



#### S.C.A.O. Ntra. Sra. del Rosario de Nueva Carteva

Polígono Los Postigos, Parcela 60 14857 Nueva Carteva (Córdoba) Tel. 957 67 81 18 · Fax 957 67 82 52 aroldan@aceitedelrosario.com



Zumo de frutos sanos, obtenido de las variedades picuda y picual, en el mejor momento de recogida para conservar todo su aroma y sabor. Aspecto limpio, color oro viejo, sabor suave y dulce.

#### Sucesores de Hnos. López, S.A.



Carrera, 56 - duplicado 14880 Luque (Córdoba) Tel. y Fax 957 66 72 02 molocb@gmail.com



Se presenta filtrado, transmitiendo al paladar una gran finura, acompañada de notas verdes, algo amargo y picante. Su aroma recuerda la frescura natural de nuestro paisaje.

#### Orobaena, S.A.T.



Ctra. A-305, Km. 58,200 Apdo. de Correos, 118 · 14850 Baena (Córdoba) Tel. 957 67 07 06 · Fax 957 69 18 07 orobaena@amail.com



Picuda y otras variedades. Color oro pálido, armonioso, untuoso, denso, fino y dulce con sabor almendrado. Suave, baja acidez y aroma natural con excelentes propiedades.

#### S.C.A.O. Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro



Extramuros, s/n 14870 Zuheros (Córdoba) Tel. 957 69 45 52 · Fax 957 69 45 93 coopzuheros@hotmail.com

Predomina la variedad alameña y picuda, aspecto brillante y denso, color verde-oro, sabor a frutos verdes y almendra. Medalla de Oro en Radio Turismo de Madrid y premios a la calidad por parte de la D.O. Baena.

#### S.C.A. de Labradores v Ganaderos



Avda, de Santa Ana, s/n 14859 Albendín (Córdoba) Tel. v Fax 957 69 42 33 oficina@aceitesalbendin.com

Proviene de picuda y picual, de aspecto denso y color verde claro. Sabor frutado a hierba fresca.

S.A.T. Aceite del

Monte Horquera

Avda. de la Constitución, 67 14857 Nueva Carteya (Córdoba)

Tel. y Fax 957 67 81 93

montehorquera@terra.es

leve sabor a almendra.



#### S.C.A. Olivarera El Cerraión

Paraje El Cerrajón de Luque · 14814 Zamoranos (Córdoba) Tel. 957 72 03 15 · Fax 957 70 52 44 cope@cerrajon.com

Fuerte personalidad, predominando sensaciones frutales verdes, mostrándose en boca amable y más equilibrado.

#### Peña de Baena, S.L.



Avda. de la Torrecilla, 12 · 14013 Córdoba Tel. 957 76 00 03 · Fax 957 29 12 85 aceite@baenaoliva.com

De los olivares picudos y hojiblancos de esta firma, se extrae un aceite frutado verde, que en boca muestra lo sublime de esta Denominación.

#### S.C.A.O. Santa Rita

Color verde limón producido con aceituna picuda,

picual y hojiblanca, en menor medida por jardúa

y lechín, recolectadas directamente del olivo. Aro-

ma frutado a aceituna verde, manzana y otros frutos, sabor dulce, algo amargo, picante y con



Pol. Industrial El Alamillo C/ Monte Abuchite, 1 · 14880 Luque (Córdoba) Tel. y Fax 957 66 70 85 secretaria@coonsantarita es

Frutado verde, hierba fresca, con una intensidad media de amargo y poco picante, extraído principalmente de aceitunas picual, picuda y hojiblanca.

### S.C.A.O. Ntra. Sra.

de La Consolación



La Molinera, 6 14860 Doña Mencía (Córdoba) Tel. 957 67 61 46 · Fax 957 69 53 35 consolacionsca@vahoo.es

Orígenes en picuda, hojiblanca y picual. Suave al gusto, con un ligero amargor y picor, color amarillo verdoso, joya natural fruto del esfuerzo de sus agricultores.

#### S.C.A. Olivarera de Cabra



Avda. de Belén, 1 · 14940 Cabra (Córdoba) Tel. 957 52 03 00 · Fax 957 52 01 70 copcabra@arrakis.es

Transparencias de amarillo dorado a amarillo verdoso. Aroma y sabor a fruto fresco y almendrado, genuinos del aceite de la D.O. Baena.

#### **Envasadoras**

#### Hacienda del Duque S.L.

Ctra. de Cañete, Km. 3 · 14850 Baena (Córdoba) Tel. 957 67 11 84 aceites@canoexport.com

Procedente de cultivo ecológico, es un aceite con fuertes connotaciones a frutado, manzana, almendra y otras características que definen la D.O. Baena.

#### Aceites Vírgenes de Oliva de Baena, S.A.



Carretera Fuentidueña, s/n · 14850 Baena (Córdoba) Tel. 957 67 04 00 · Fax 957 67 04 01 administracion@aceitesabasa.com

Zumo de aceituna cuidadosamente seleccionado, sabor suave, dulce y aroma frutado característico.

#### Ecoalmazara 1919, S.L.



Hoya, 52 · 14870 Zuheros (Córdoba) Tel. 957 69 06 40 agroucles@hotmail.com

Zumo de aceituna cuidadosamente seleccionado a partir de un tratamiento ecológico. Aroma frutado y sabor a fruto fresco y almendrado, genuinos del aceite de la D.O. Baena.

#### Aceites Crismona, S.A.



Baena 25 · 14860 Doña Mencia (Córdoba) Tel. 957 69 55 14 · Fax 957 67 63 42 produccion@crismona.com

Claros tonos verdosos o dorados. Sabor y aroma frutado intenso, con un ligero amargor y picor. Aceite ligero de una pureza que recuerda a las fragancias que se perciben en los campos y valles de la D.O. Baena.

#### Muñoz Vera e Hijos, S.A.



Apartado de Correos, 131 14940 Cabra (Córdoba) calidad@mvera.com



Frutado intenso que desvela en el paladar matices de fruta madura, manzana y almendra suave. Elaborado a partir de una esmerada selección de picual, picudo y hojiblanca.





BAENA • DOÑA MENCÍA • LUQUE • NUEVA CARTEYA • ZUHEROS • ALBENDÍN • CASTRO DEL RÍO • CABRA

# Vitrina Selección Comercializadoras

#### La Reserva del Gourmet, S.L.



Marca: Reserva de Baena

Olmos, 35 Puerta 3 · 29018 Málaga Tel. 625 49 30 99 info@reservadebaena.com www.reservadebaena.com

#### Señorío de Luque, S.L.



Marca: Señorío de Luque

Ferrocarril, 10 6°1 · 28045 Madrid aceites.sedeluque.direccion@hotmail.com

#### Baena Coupage, S.L.



Marca: Baena Coupage

Paseo Conde Vilardaga, 71 08980 Sant Feliu Llobregat · Barcelona Tel. 667 71 64 11 · 634 81 19 78 comercial@baenacoupage.com www.baenacoupage.com

#### Pura Spaña



Marca: Pura Spaña

Mexikoring, 15 22297 Hamburg claudius.kracht@gmx.net

#### Antonio del Bosque Barbero



Marca: Carmen

General Arrando, 8 6º Izq. Madrid antonio.delbosque@mbqgroup.com

#### Vicente Bellón Fernández



Marca: Los Carrizales

Federico Tapia, 15 4°D · 15005 A Coruña Tel. 981 92 01 64 · Fax 981 12 21 23

A.C. 92 · Plaza de la Constitución, s/n · 14850 BAENA (Córdoba)
Teléfono 957 69 11 21 · Fax 957 69 11 10
www.dobaena.com · olivavirgen@dobaena.com





