

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2026



*Más que un aceite, es una pieza de colección.
El lujo que se saborea.*



EXACTITUD EN CADA GOTA





Nuestro Oro Liquido

Exactitud en cada gota

Es el aceite de **Oliva Virgen Extra** para quienes no negocian la Calidad.



**Cada aceituna es seleccionada con precisión.
Cada gota mantiene su carácter natural.**

- ✓ Rico en antioxidantes.
- ✓ Fuente de grasas saludables.
- ✓ Inspirado en la tradición mediterránea.



Un **sabor excepcional** para paladares exigentes que entienden que comer bien es un estilo de vida.

Ingredientes:

Aceite de Oliva Virgen Extra.

Procedente de aceitunas seleccionadas de la más alta calidad.

Es el único aceite obtenido únicamente mediante procesos mecánicos.

Esto significa que conserva:

- ✓ Antioxidantes naturales.
- ✓ Polifenoles.
- ✓ Vitamina E.
- ✓ Grasas monoinsaturadas saludables.
- ✓ Máxima calidad sensorial.
- ✓ Aroma, sabor y carácter auténtico.

Características Técnicas :

- Categoría:** Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
Origen: España-Portugal
Proceso: Con Centrifugadora
Perfil: Equilibrado, aroma fresco, carácter definido.
Acidez libre: ≤ 0.8%
Normativas: Alliance Veritas Register y ISO 9001:2015
NOM-035





MAGNA
OLIVA
ESPAÑOLA

Especial para
COCINAR





Blend de aceite de oliva y aceite de girasol

Magna Oliva redefine la eficiencia en la cocina moderna al fusionar la riqueza ancestral del aceite de oliva con la ligereza técnica del girasol. Este blend inteligente optimiza el punto de humo y la textura de cada preparación, permitiendo que la alta cocina y el bienestar diario converjan en una sola botella. Con Magna Oliva, la calidad gourmet se vuelve accesible, transformando cada receta en un estándar de sabor equilibrado y rentabilidad.



Rico en polifenoles y ácidos grasos monoinsaturados



Actúa como el motor de rendimiento. Su alta concentración de Vitamina E (un antioxidante natural) y su estructura ligera permiten que el aceite sea más estable ante altas temperaturas.

Ingredientes:

Blend Aceite de Oliva Extra Virgen + Aceite de Girasol.

Magna Oliva combina el carácter del aceite de oliva extra virgen con la estabilidad térmica del aceite de girasol, creando un producto versátil, funcional y diseñado para cocinar a temperaturas más altas sin perder rendimiento.



Esto significa que conserva:

- ✓ Aporta parte de los beneficios del aceite de oliva extra virgen
- ✓ Mayor resistencia térmica gracias al girasol
- ✓ Sabor equilibrado
- ✓ Mejor control de costos en cocina

Características Técnicas :

Categoría:	Aceite vegetal blend (30% AOVE + 70% Girasol)
Origen:	España-Portugal.
Uso Recomendado:	Cocción, fritura, salteado, guisos y horneado.
Perfil:	Equilibrado, aroma fresco, carácter definido.
Punto de humo aproximado:	220°C (dependiendo condiciones)
Normativas:	Alliance Veritas Register y ISO 9001:2015 y NOM-035.



GAMA DE SABORIZADOS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Más sabor a tus platillos





ORO FLAMENCO

ORO
FLAMENCO
ACEITE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Oro Flamenco Saborizados transforma el aceite de oliva en una experiencia sensorial única, donde cada versión saborizada revela una personalidad propia: **el chile** aporta un toque vibrante y audaz que enciende el paladar; **el ajo** envuelve con su carácter intenso y reconfortante; **el romero** evoca frescura aromática y tradición mediterránea; y **la trufa** eleva cada plato con una elegancia profunda y sofisticada.

Ficha Técnica

Categoría: Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Origen: España / Portugal

Acidez máxima: $\leq 0.8\%$

Presentación: 250 ml

Perfil: Equilibrado, aroma fresco, carácter definido.

Normativas: Alliance Veritas Register y ISO 9001:2015 NOM-035





VISÍTANOS



www.aceitera.mx



[@aceiteralaespanolamx](https://www.instagram.com/aceiteralaespanolamx)



[@AceiteraLaEspañola](https://www.facebook.com/AceiteraLaEspañola)