



JOSEP
LLORIENS®
Donde el aceite nace y se hace
Arte gastronómico

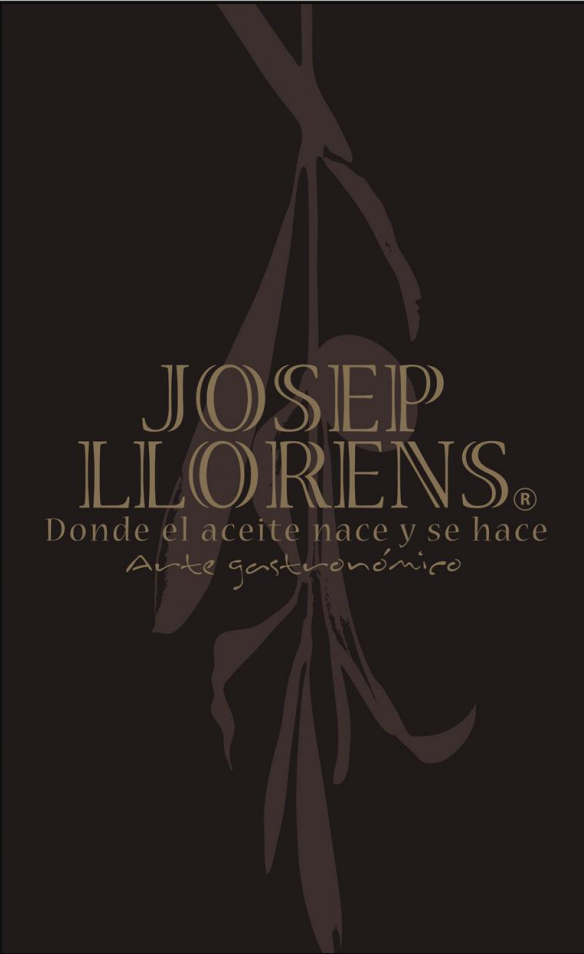
LA ÚLTIMA
CREACIÓN DE
JOSEP LLORENS



¿Por qué nosotros?

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PREMIUM QUALITY



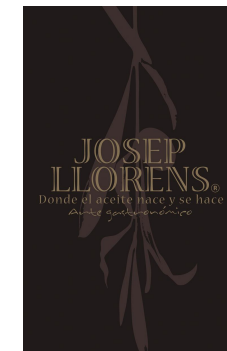
**JOSEP
LLORENS®**
Donde el aceite nace y se hace
Ante gastronómico



¿Por qué nosotros?

Porque nuestro aceite es el **Nº1**, por **TERCER** año consecutivo, **del único y prestigioso RANKING MUNDIAL** de aceite de oliva virgen extra **EVOO World Ranking**, en la variedad Picual, la más extendida internacionalmente.

Y, a la vez, el **número 2** de **TODAS LAS VARIEDADES** (más de 150)



Del cuello de las botellas cuelga un díptico de papel con cordel dorado con un resumen de los premios.

PREMIOS DE PRESTIGIO INTERNACIONAL

CAMPAÑA 2018-2019

Para conseguir el podio han ganado el máximo galardón en más de 25 concursos por todo el mundo.



www.evooworldranking.org se elabora al final de año en base a los resultados obtenidos durante el año en 30 Concursos internacionales que avalan la calidad de los diferentes aceites de oliva virgen extra de todo el mundo.

Estados Unidos

Brasil

Argentina

Inglaterra

Alemania

Francia

Suiza

Portugal España

Italia

Grecia

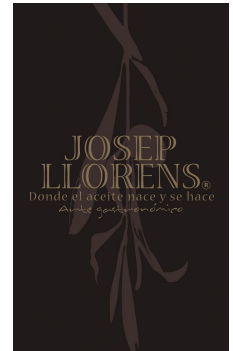
Israel

China Japón





	COMPETITION	COUNTRY	AWARD
1	Aipo D'Argento	Italy	GOLD
2	Armonia - Trofeo Alma	Italy	GRAND MENTION
3	Athena IOOC	Greece	DOUBLE GOLD
4	AVPA Oleo	France	GOLD
5	China IOOC	China	GOLD
6	CINVE	Spain	GOLD & GREAT CINVE
7	BRAZIL IOOC	Brazil	GOLD & TOP 10 GOLDS
8	Der Feinschmecker Olio Awards	Germany	TOP 10
9	ESAO	Spain	PRODUCER #1 Castilla-Mancha
10	EVO IOOC	Italy	GOLD
11	EVOOLEUM	Spain	TOP 10: 86 pt
12	Flos Olei	Italy	TOP 10: 91 pt
13	International Olive Oil Award Zurich	Switzerland	GOLD
14	International Virtus	Portugal	GOLD
15	Japan Olive Oil Prize (JOOP)	Japan	GOLD MONOCULTIVAR
16	L'Orciolo d'Oro	Italy	GREAT MENTION
17	L'Oro del Mediterraneo	Italy	GOLD & EXCELLENCE AWARD
18	Leone d'Oro dei Mastri Oleari	Italy	FINALIST
19	Les Olivalies	France	GOLD
20	Los Angeles IOOC	USA	GOLD
21	New York Olive Oil	USA	GOLD & BEST IN CLASS
22	Olive Japan	Japan	GOLD & SPECIAL Toshiya Tada Award & 2nd BEST of SHOW
23	Olivinus	Argentina	GOLD & GRAND PRESTIGE Gold in packaging
24	Ovibaja	Portugal	SILVER
25	Sol d'Oro	Italy	GOLD
26	TerraOlivo	Israel	GOLD & GRAND PRESTIGE
27	The World Best Healthy Evoo Contest	Spain	TOP 10



EVOO GUIDES



FLOS OLEI 2019
Rome, Italy



EVOOLEUM 2019
Spain



IBEROLEUM 2019
Jaén, Spain



DIPLOMAS

CAMPAÑAS 2017-2018-2019

WREVOO | World Ranking Extra Virgin Olive Oils
World Ranking Extra Virgin Olive Oils
Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra
Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva

THIS CERTIFIES THAT EVOO / ESTO CERTIFICA QUE EL AOVE / SI CERTIFICA CHE IL OEVO
Palacio de Los Olivos Picual
Olivapalacios S.L.
Spain

IS AWARDED THE PRIZE OF / SE LE OTORGA EL PREMIO DE / ASSEGNATO IL PREMIO
EVOO of the Year 2019
BY THE / POR EL / DA PARTE

World Ranking Extra Virgin Olive Oils
Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra
Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva

Leonardo R. Castellani
EVOO World Ranking 2019



WREVOO | World Ranking Extra Virgin Olive Oils
World Ranking Extra Virgin Olive Oils
Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra
Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva

THIS CERTIFIES THAT EVOO / ESTO CERTIFICA QUE EL AOVE / SI CERTIFICA CHE IL OEVO
Palacio De Los Olivos Picual
Olivapalacios S.L.
Spain

IS AWARDED THE PRIZE OF / SE LE OTORGA EL PREMIO DE / ASSEGNATO IL PREMIO
EVOO of the Year 2018
BY THE / POR EL / DA PARTE

World Ranking Extra Virgin Olive Oils
Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra
Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva

Leonardo R. Castellani
EVOO World Ranking 2018



WREVOO | World Ranking Extra Virgin Olive Oils
World Ranking Extra Virgin Olive Oils
Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra
Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva

THIS CERTIFIES THAT EVOO / ESTO CERTIFICA QUE EL AOVE / SI CERTIFICA CHE IL OEVO
Palacio de los Olivos
Olivapalacios S.L.
Spain

IS AWARDED THE PRIZE OF / SE LE OTORGA EL PREMIO DE / ASSEGNATO IL PREMIO
EVOO of the Year 2017
BY THE / POR EL / DA PARTE

World Ranking Extra Virgin Olive Oils
Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra
Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva

Leonardo R. Castellani
EVOO World Ranking 2017



¿Por qué nosotros?

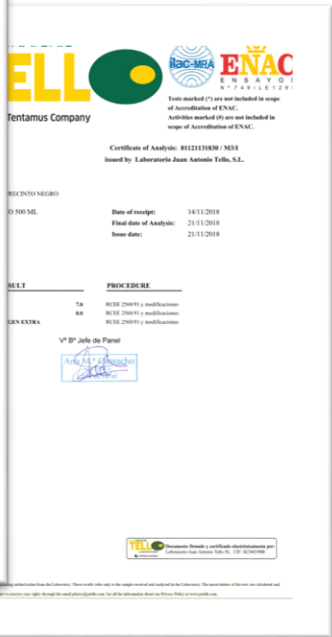
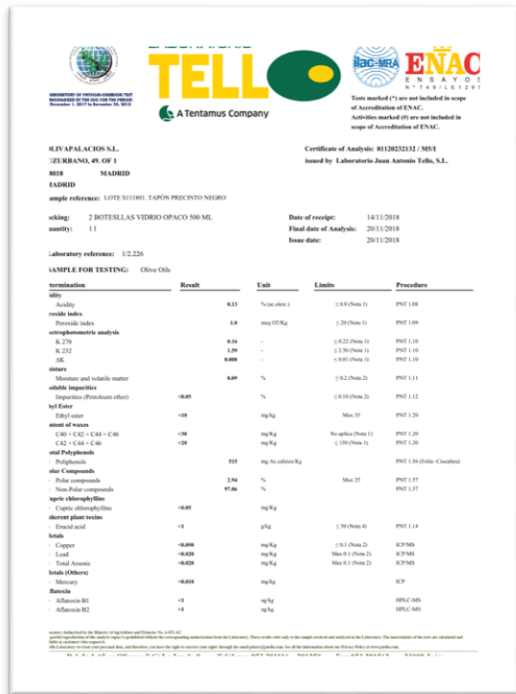


Porque

los análisis químicos y sensoriales corroboran
que es de alta calidad, saludable y natural 100%

El resultado es:

- Calidad: Virgen Extra Premium
- Aroma y sabor: frutado verde intenso
- Sin residuos
- No GMO
- Alto contenido de antioxidantes naturales
- No contiene alérgenos





¿Por qué **nosotros**?

ES DE ALTA CALIDAD
ES MUY SALUDABLE
ES NATURAL 100%

Una vez producido el aceite, lo catamos y valoramos, como expertos catadores, poseedores de los conocimientos, entrenamiento y experiencia necesarios para evaluar el aceite a través de los sentidos del olfato y el gusto. Y, además, para corroborar los matices que identificamos y determinar su composición intrínseca, solicitamos a un laboratorio oficial externo un análisis más extenso de parámetros químicos y sensoriales, que lo clasifica en su categoría y aporta datos más específicos sobre los niveles de frutado, amargo y picante, y su equilibrio.

El resultado del análisis de cada parámetro aporta información sobre diferentes aspectos, desde el estado del fruto cuando se recogió, hasta el estado de almacenamiento del aceite producido.

Por tanto, no es que digamos nosotros que nuestro aceite es de muy alta calidad y saludable, sino que expertos en química en este sector lo garantizan firmando cada análisis.



ES DE ALTA CALIDAD



Compuesto	AOVE Josep Llorens	standard AOVE	Características
Vitamina E (Tocoferoles)	≈140 mg/Kg	≈75 mg/Kg	Poderoso antioxidante. Mantiene la integridad de las membranas de las células. Aporta hidratación en cabello, piel y uñas.
Polifenoles	≈800 mg/Kg	≈300 mg/Kg	Ayudan a la resistencia a procesos degenerativos: actúan contra las células cancerígenas. Contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.
Ácido Oleico	≈75%	≈60%	Produce efectos saludables sobre el corazón: reduce la presión arterial. Reduce el daño por oxidación de los radicales libres y la generación de células cancerígenas. Reduce la actividad de oncogenes, previene el daño en el ADN, fomenta la destrucción de células tumorosas y provoca cambios en las proteínas que desencadenan tumores. Retrasa el envejecimiento celular, ayuda a la mejora de la actividad mental, previniendo ciertas enfermedades neurológicas y motrices degenerativas, como el Alzheimer.
Humedad	≤ 0,1 %	≤ 0,1 %	Agua de vegetación, propia de la aceituna.
Residuos	0 mg/Kg	≤ 0,10 mg/Kg	Sin residuos.
Acidez	≤ 0,10 %	≤ 0,80 %	Criterio de pureza sobre la degradación y el estado de salud del fruto recogido. No tiene olor/sabor.
Peróxidos	≤ 10 meq O ₂ /Kg	≤ 20 meq O ₂ /Kg	Cantidad de oxígeno durante el proceso de elaboración del aceite: cuanto más oxígeno, más oxidación (pérdida de aroma, sabor y nutrientes naturales)
K232	≤ 1,50 nm	≤ 2,50 nm	Nivel de enranciamiento por degradación del fruto.
K270	≤ 0,10 nm	≤ 0,22 nm	Nivel de enranciamiento por oxigenación durante el proceso de elaboración.
Ceras	≤ 35 mg/Kg	≤ 150 mg/Kg	Criterio de pureza: indica si ha habido mezclas con aceites de semilla o aceites de peor calidad (de la semilla de la aceituna también se puede extraer aceite)

ES MUY SALUDABLE

Compuesto	Características
Ácido Palmítico	Ayuda a reducir el colesterol LDL "colesterol malo" y a aumentar el HDL "colesterol bueno" en la sangre.
β-sitosterol	Inhibe la absorción de colesterol en el intestino, pudiendo reducir el colesterol total un 15%
Vitamina K	Previene la osteoporosis. Aumenta la masa ósea mediante la mineralización y calcificación de los huesos (muy recomendable en la alimentación infantil y de edad avanzada)
Ácido Linoleico	Aporta Omega 6
Ácido Linolénico	Aporta Omega 3
Oleurpein, hydroxytyrosol y carotenoideos	Son poderosos anti-oxidantes naturales. Luchan contra enfermedades degenerativas nerviosas, diabetes, enfermedades renales y oculares. Fortalecen el sistema inmunológico.
Oleocanthal	Efecto anti-inflamatorio no esteroideo similar al ibuprofeno, paracetamol o diclofenaco, pero natural y sin efectos secundarios. Reduce el nivel de incidencia de enfermedades arteriales coronarias.
Calcio, Hierro, Potasio, Sodio, Zinc	



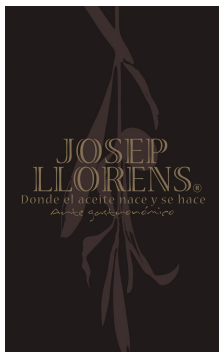
¿Por qué nosotros?

Porque **el productor controla todo el proceso de producción**, en su finca, Los Palacios:

- 210ha de olivar propio: cultivan la aceituna durante todo el año y la recogen ellos mismos en campaña.
- Molturan en su almazara: extracción en frío y procesos antioxidativos para preservar aromas, sabor y nutrientes naturales.
- Almacenan en su bodega.
- Envasan en su envasadora.

GARANTÍA DE TRAZABILIDAD





¿Por qué **nosotros**?

PRODUCCIÓN PROPIA
SOSTENIBLE
RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Olivapalacios es una empresa familiar dedicada a la producción y envasado de aceite de oliva virgen extra (AOVE) de alta calidad, de variedad de aceituna Picual 100%, en su finca **Los Palacios**, situada en Campo de Calatrava, Almagro, Ciudad Real, de tierras ricas en nutrientes y clima excepcional, en su olivar de 210 hectáreas sobre un suelo de origen volcánico muy singular que le aporta matices muy definidos, excepcionales, característicos y únicos al aceite que producen.

Se centran en producir la excelencia y así diferenciarse, ya que no todos los AOVEs tienen las mismas cualidades organolépticas y propiedades nutricionales, y apuestan por introducir innovación y la más alta tecnología en su almazara, sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, al servicio de la tradición en cada parte del proceso de producción, y elaboran un AOVE prácticamente artesano, natural, en el que ponen extremo cuidado y esmero desde el cuidado del olivar y la aceituna, hasta el envasado del oro líquido resultante, priorizando la calidad sobre la maximización de la producción y el ahorro de costes.

El resultado es el posicionamiento y la consolidación de su AOVE y empresa como referente en el sector del aceite de oliva, gracias al cumplimiento de sus objetivos de exigencia en calidad de materia prima, gracias a la experiencia que han adquirido estos años en los procesos de elaboración y gracias a la profesionalidad que han demostrado a sus clientes hasta hoy día.







¿Por qué nosotros?

Porque nuestro productor es un **referente en producción** de aceite de oliva virgen extra de alta calidad:

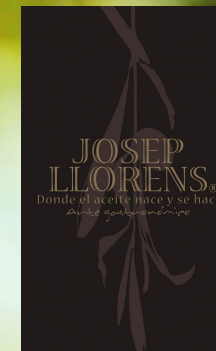
- ✓ Les han otorgado el Premio a la excelencia empresarial
- ✓ Pertenecen la Asociación QvExtra y en cada botella ponen a mano un sello con una numeración única
- ✓ Les han concedido el Premio a Mejor AOVE de productor de Castilla La Mancha ESAO



PROCESO DE EXTRACCIÓN EN FRÍO



¿Por qué nosotros?



PALACIO
DE LOS
OLIVOS
ALMAGRO



¿Por qué nosotros?



Porque el **aroma y sabor de nuestro aceite es singular, exclusivo y característico**, gracias a los matices que le aportan el **suelo** del olivar, de origen volcánico, rico en nutrientes minerales; gracias al excepcional **clima** manchego bajo el que crecen, se nutren y desarrollan los olivos; gracias a las magníficas cualidades intrínsecas de **la variedad de aceituna, Picual**; y, sobre todo, gracias al **estricto proceso de elaboración de alta calidad** que lleva a cabo nuestro productor.

NOTAS DE CATA:

Intensidad alta de frutado, predominando los aromas verdes y frescos, herbáceos a hoja, alcachofa, hierba recién cortada y hierbas aromáticas, como la albahaca y el orégano; y frutales verdes, a tomate, plátano, kiwi y manzana.

Sabor fresco y limpio, con atributos de amargo y picante moderados y equilibrados, de intensidad agradable, y ligeras notas astringentes finales.



¿Por qué nosotros?



¿Por qué nosotros?

Porque nuestro productor recoge de sus olivos aceitunas sanas, solo del árbol y en el momento óptimo de maduración:

RECOLECCIÓN TEMPRANA

De esta manera consigue de la aceituna:

- Extraer su genuino aroma y sabor, herbáceo y frutal, verde y fresco.
- Conservar su altísima carga de nutrientes naturales saludables.
- Que sea materia prima de muy alta calidad.

PROCESO DE RECOGIDA:

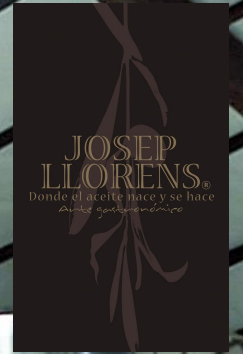
- Se recoge por parcelas según el momento óptimo de maduración: si se recoge más madura, pierde propiedades.
- Se recoge en función del clima:
 - Bajas temperaturas: porque al desprender la aceituna del árbol comienza su proceso de fermentación aumentando su temperatura (perdería propiedades)
 - Sin lluvia: para no introducir agua en el proceso de molturación y evitar emulsiones en la pasta, y pérdida de propiedades.
- El proceso de recogida es respetuoso con el olivo y solo recogen aceitunas expertos en *campañas de recogida de aceituna*.
- Según se recoge, para no acelerar el proceso de fermentación y que pierda propiedades:
 - Se desplaza a la almazara en pequeños lotes.
 - No se amontona.
 - Se limpia de hojas y ramas.
 - No se añade agua de lavado.
 - Se pesa y se introduce en las tolvas mediante cintas alimentarias de PVC adecuadas para no transferir impurezas.



¿Por qué **nosotros?**

Porque nuestro productor almacena el aceite recién elaborado en depósitos de acero inoxidable, para uso alimentario, inertizados con nitrógeno, en su bodega, a temperatura constante de 18º, sin luz ni humedad, para así conservarlo fresco durante todo el año y envasarlo bajo pedido.

CONSERVACIÓN Y ENVASADO IMPECABLES



¿Por qué nosotros?

Por nuestra **imagen elegante y cuidada:**

Diseño de nuestra imagen: refleja la alta calidad del producto que ofrecemos. Su elegancia visual y el formato de botella elegido van en consonancia y reflejan la alta calidad del AOVE que contiene.

Etiquetado: Según la normativa del país.

Etiquetas de las botellas: de polipropileno, elegidas especialmente para resistir y evitar acciones exteriores que puedan deteriorarla.

Fecha de consumo preferente: 24 meses desde el envasado, expresado "mes/año".

Lote: expresado con "1 letra – 6 números".

Formatos disponibles:

- Botella de vidrio de 500ml, de color canela oscuro con etiqueta frontal y trasera.
- Botella de vidrio de 1 litro, de color transparente con etiqueta frontal y trasera + Estuche.
- Botella de vidrio de 1,5 litros (Magnum) serigrafiada con esmalte + Estuche.

Premios conseguidos: De cada botella cuelga un librito con un resumen (5x3,5 cm)

Sello de máxima calidad SIQUEV: En cada botella se pone a mano un sello con numeración única.

Cajas de embalaje: de cartón doble, muy resistentes y adecuadas para su fácil manejo y transporte por sus dimensiones y peso.



¿Por qué nosotros?

- ☐ El mejor aliado
- ☐ Enriquecedor
- ☐ Intensificador de sabor
- ☐ Acompaña
- ☐ Viste
- ☐ Toque mágico
- ☐ Amigo saludable



- Ensaladas de legumbres y vegetales
- Pastas italianas
- Conservas: sardinhas, cabala, anchoas, etc...
- Salsas, cremas y purés
- Pescados al horno
- Legumbres
- Verduras al vapor
- Panes y bizcochos
-



¿Por qué **nosotros**?

JOSEP
LLORENS®
Donde el aceite nace y se hace
Arte gastronómico

NUEVOS LANZAMIENTOS



Estuche regalo
DUO
Variedades
Picual + Arbequina



Estuche de regalo
ARTE COLLECTION
Variedad Picual





**JOSEP
LLORENS®**
Donde el aceite nace y se hace
Ante gastronómico



Josep Llorens i Fills

OFICINAS CENTRALES

Sector Industrial Torroella-Nestlé
Can Torroella 53
17007 Domeny (Girona) · ESPAÑA

(0034) 972 23 32 96

(0034) 972 23 01 84

info@josepllorens.com