

ARBONAIDA

Aceite de Oliva Virgen Extra





ARBONaida

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



¿QUIÉNES SOMOS?

ARBONAJIDA nace del convencimiento profundo y la tradición heredada del amor por nuestra tierra y nuestros olivos. Varios son los factores que determinan el carácter y la calidad de un buen Aceite de Oliva Virgen Extra, como son la variedad de la aceituna, los suelos de nuestros campos, el clima y la recolección, todo ello en el sur de España. Pero por encima de todo respira la pasión del productor y el compromiso de continuar el puente entre el conocimiento antiguo a través de sus hombres y mujeres, y las técnicas más avanzadas para otorgar la suprema calidad a los aromas, texturas y sabores. ARBONAJIDA es el origen de la bandera andaluza, cuyo significado de blanco y verde en romance andalusí porta un mensaje de paz y esperanza. Nuestra filosofía requiere la máxima exigencia por la materia prima y el deseo de un futuro saludable, desarrollando para ello una larga gama de productos. El aceite, pilar básico de la cultura y nuestra dieta mediterránea, es reconocido y recomendado como fuente de bienestar y de vida, es especialmente apropiado para su disfrute en ensaladas, verduras y cremas frías, siendo un vínculo entre nuestros olivos y tu mesa.



HISTORIA Y TRADICIÓN

An aerial photograph of Santa Cruz, Córdoba, Andalusia, Spain. The town is nestled in a valley, surrounded by extensive olive groves in the foreground and agricultural fields in the background. The text 'HISTORIA Y TRADICIÓN' is overlaid in the top left corner.

El origen del Aceite de Oliva Virgen Extra se remonta a la Antigüedad, desde donde ha acompañado al ser humano a través de los diferentes pueblos y civilizaciones. Fenicios, griegos, romanos o árabes supieron sacar el máximo partido a este fruto y lo convirtieron en un producto esencial a lo largo de generaciones. Hoy, España es el primer productor mundial de aceitunas y en la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra, y Andalucía, al igual que en siglos anteriores, la principal zona geográfica. Desde ARBONAIIDA continuamos para su recogida y extracción con las técnicas más tradicionales como el ordeño o el vareo, si bien se compaginan con métodos más avanzados como la vibración y refinados de última generación. La variedad central del fruto es la Picual y la Arbequina, y en estado de envero es recogida en los parajes de las Piñuelas y Cañada de la Caldera en Santa Cruz, en el corazón de la campiña cordobesa.

Santa Cruz, campiña de Córdoba, Andalucía

DESARROLLO SOSTENIBLE



Contribuimos activamente a la conservación del olivar que conforma una parte sustancial del paisaje andaluz, constituyendo la fuente de riqueza de numerosos pueblos, base de su gastronomía y de sus tradiciones.

Realizamos un desarrollo agrario para un futuro sostenible en la región, contribuyendo al uso racional de recursos naturales, protegiendo los olivares y promocionando empleo en la zona, así como la apertura de nuevos canales de distribución nacional e internacional para promover los productos de nuestra tierra.

Garantizamos un aprovechamiento integral del árbol y del fruto, reciclando los residuos para la elaboración de combustibles de biomasa, de alperujos y compost para abonos.

NUESTROS VALORES, NUESTRO COMPROMISO

A_ ZUMO DE ACEITUNAS 100% NATURAL

Desde Córdoba, donde se producen algunos de los mejores aceites virgen extra del mundo por sus condiciones de clima y suelo, iniciamos este proyecto, con el objetivo de divulgar y promover la Cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra, el #AOVE, y hacer llegar a todos los rincones del mundo nuestro zumo de aceituna, elaborado y envasado con los más altos estándares de calidad, poniendo en ello toda nuestra pasión. Controlamos el proceso desde la flor hasta la botella. Esto es clave al ser un zumo natural sin aditivos a diferencia de otros aceites.

B_ PASIÓN POR LO QUE HACEMOS

El equipo humano que compone ARBONAIDA es un grupo de gente apasionada por su trabajo y por el producto. Su motivación nace de la intención de mejorar cada día en la calidad hacia el servicio a sus clientes. Garantizamos que todos nuestros productos están sometidos a un control estricto de la trazabilidad en cada etapa de fabricación. Con ello mantenemos las características nutricionales y organolépticas intactas, protegemos los aromas sensoriales y sabores afrutados, así como antioxidantes y otros agentes de conservación natural para la prevención de enfermedades cardiovasculares.

C_ COMPROMETIDOS CON LA INVESTIGACIÓN Y EL DESARROLLO

Gracias a nuestra labor de I+D, hemos sido premiados como la Sociedad Laboral más innovadora de Andalucía en 2014, ya que a partir de un producto tan tradicional como es el Aceite de Oliva Virgen Extra, hemos sido capaces de fusionar sabores, texturas y culturas, y dar lugar a... "más que un aceite". Estamos comprometidos con utilizar materias de primera calidad para mejorar el equilibrio nutricional y ambiental, y damos prioridad al uso de ingredientes naturales y la innovación en nuestros productos. En cada lote de aceite embotellado controlamos el origen, los datos de extracción y acondicionamiento en la bodega. Trabajamos en el desarrollo de nuestros productos y fórmulas de comercialización internacional para la promoción de la región olivarera de Córdoba.



NUESTROS PRODUCTOS

ARBONAIDA

-  Línea Arbonaida AOVE
-  Línea Eco-Premium
-  Línea Arbonaida Esencias
-  Branding (Diseñamos tu marca)
-  Canal Alimentación
-  Línea Corduba AOVE / AO
-  Otros Productos





ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

100% Picual, la variedad más estable y duradera para tu cocina, recolectada en estado de envero, o sea, en el momento óptimo de maduración. Fragante e intenso, ligeramente amargo y picante, es perfecto para los establecimientos de hostelería, gracias a la perfecta relación calidad - precio. Envasado en multitud de formatos, para ofrecerte la máxima versatilidad y responder a cualquier exigencia del cliente.



BELL 500ML-250ML
variedad Picual



TARRINA MONODOSIS 15ML



ARBONAIDA

Aceite de Oliva Virgen Extra



BOTELLA MODELO AL ANDALUS
Aceite de Oliva Virgen Extra en rama
primera recolección campaña
500ML variedad Picual

ENVASE PET



PET 5L AOVE



PET 3L-5L AOVE



PET 500ML AOVE





ENVASE LATA

LATAS AOVE ARBONAIIDA

Envase ideal para preservar de la luz y su almacenaje a largo tiempo, adecuado para viajar y presentado en formatos diferentes, tanto para consumo *gourmet* como en regalo: 250ml, 500ml, 1L, 3L, 5L y 10L

Elegante en los platos, la variedad PICUAL otorga reflejos luminosos del verde andaluz, en boca permanecen las notas olfativas frescas, a hierba verde recién cortada, aportando un gusto muy equilibrado. Un vínculo de aroma y sabor difícil de olvidar. Este aceite presenta un frutado verde medio-alto, con tomate y notas interesantes de dulzura y suavidad de alcachofa. En conjunto, un AOVE muy armónico con multitud de atributos positivos.



ARBONAIDA ecológico

Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de agricultura ecológica
Nuestro proyecto más sostenible.

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico ARBONAIDA,
100% variedad PICUAL, presentado en formato de cristal
250 ml, 500 ml, y lata 250 ml

Decimos bio, decimos vida. Bio como respuesta a una
necesidad creciente del bienestar y alimentación
con el cuidado de nuestro planeta. Contribuimos
activamente a la conservación del olivar que conforma
una parte sustancial del paisaje andaluz, constituyendo
la fuente de riqueza de numerosos pueblos, base de su
gastronomía y de sus tradiciones. Un AOVE con todas
sus propiedades organolépticas a flor de vida.



LATA ECOLÓGICA
250ML variedad PICUAL



BELLA ECOLÓGICO
250ML -500ML
variedad PICUAL





ARBONAIDA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ARBONDA PREMIUM

La Línea PREMIUM ARBONDA distingue sus formatos más *gourmet* tanto en sus AOVE como en sus *packaging*...Diseños innovadores de primera calidad ideal para lotes y regalos personalizados. Este Aceite de Oliva Virgen Extra ha sido el resultado de un cuidadoso proceso de selección de aceitunas de principio de cosecha, recolectadas a mano en el mes de Noviembre y siendo molturadas en frío. Su frutado intenso e innumerables matices, recordando a hierba recién cortada, plátano, tomate, higuera... le trasladarán a un pacífico y milenario mar de olivos

...ce del convencimiento profundo y la tradición
...mor por nuestra tierra y nuestros olivos. Varios
...que determinan el carácter y la calidad de un
...Oliva Virgen Extra, como son la variedad de la
...velos de nuestros campos, el clima y la
...o ello en el sur de España. Pero por encima de
...pasión del productor y el compromiso de
...nte entre el conocimiento antiguo a través de
...ujeres, y las técnicas más avanzadas para
...na calidad a los aromas, texturas y sabores.

...el origen de la bandera andaluza, cuyo
...nco y verde en romance andalusi porta un
...y esperanza. Nuestra filosofía requiere la
...por la materia prima y el deseo de un
...desarrollando para ello una larga gama de
...e, pilar básico de la cultura y nuestra dieta
...conocido y recomendado como fuente de
...a, es especialmente apropiado para su
...las, verduras y cremas frías, siendo un
...os olivos y tu mesa.

...CAMPIÑA DE CORDOBA - ANDALUCIA
...ESPAÑA



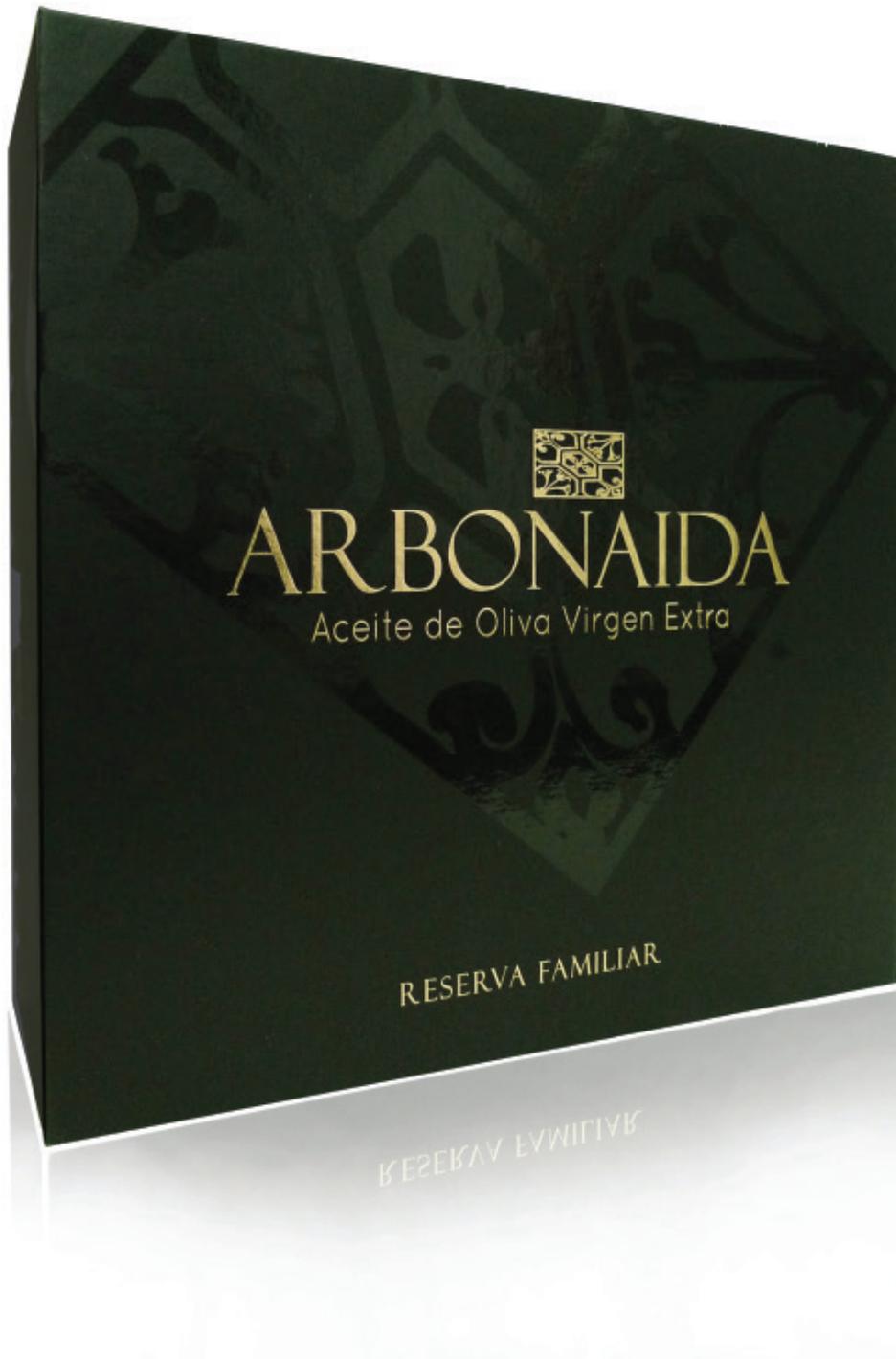
ARBONDA

Aceite de Oliva Virgen Extra



ESTUCHE ARBONAIDA PREMIUM

Posibilidad de realizar diferentes combinaciones entre nuestros AOVE - PREMIUM - Ecológico, así como con nuestras Esencias Naturales



PREMIUM 250ML
500ML AOVE



ARBONADA ESENCIAS ...más que un aceite

Esencias que convierten a nuestros aceites en un espectáculo, fusionados con ingredientes completamente naturales. Albahaca y tomate seco, lima, coco, naranja o trufa negra son solo algunos ejemplos del abanico que conforma este producto. Y *Córdoba en flor*, Esencia de azahar, lleva la luz y el sabor de la ciudad milenaria de Córdoba a tu paladar, ofreciendo un mundo de impresiones y color en cada plato.

...productos naturales para aderezar tus platos



tomate-albahaca



cilantro-chili



ajo-tomillo-romero-laurel

...y si le das un toque de trufa?



trufa negra

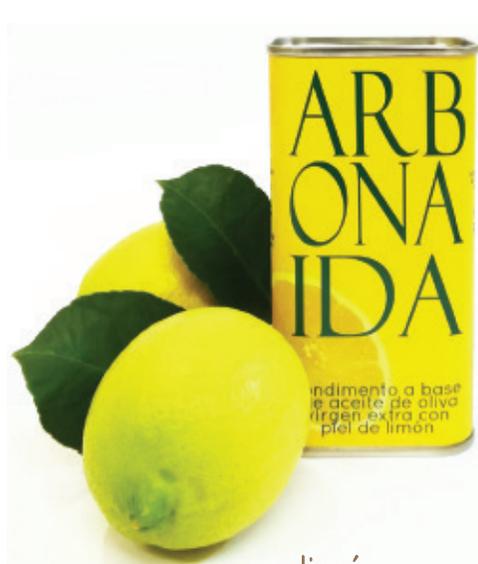
trufa blanca



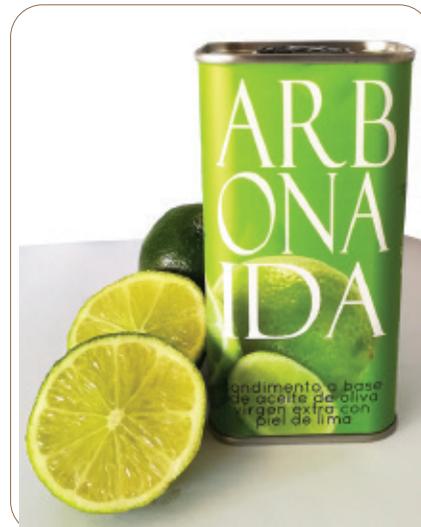


...prueba con los cítricos en tus platos o postres

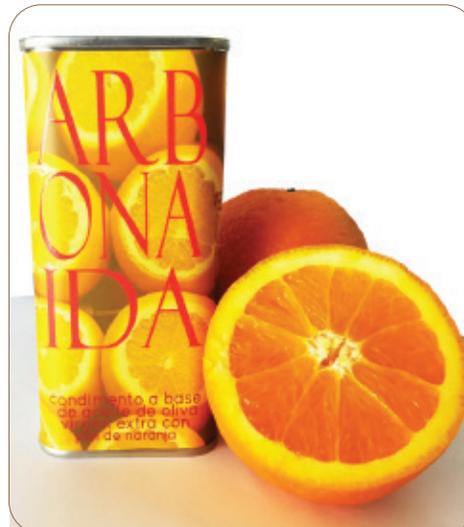
Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra unido a un fruto como la naranja, limón, lima o chocolate, con sus propiedades aromáticas, terapéuticas y nutricionales...Creamos una Esencia única totalmente natural, para aderezar tus mejores platos de ensaladas, pescados, postres, etc... dando un golpe mediterráneo a tu cocina



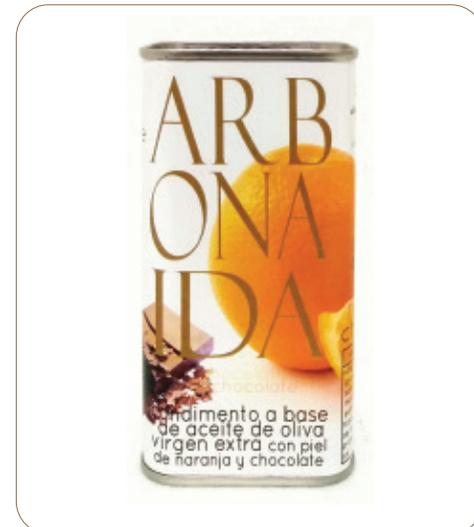
limón



lima



naranja



choco-naranja

...aroma de Córdoba

Córdoba en flor, AOVE Esencia de azahar, lleva la luz y el sabor de la ciudad milenaria de Córdoba a tu paladar, ofreciendo un mundo de impresiones y color en cada plato. El aroma se hace esencia. la tierra se transforma en amor verdoso. El espíritu de dos mil años de historia en tu cuerpo.



esencia de azahar

...o un toque exótico

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra y la intensa esencia a Wasabi hacen la combinación perfecta para añadir a sus platos un toque oriental. No sólo sushi, también en cremas de verduras, tartar, vinagretas, salsas... y nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra con aceite de coco ecológico ideal para salsas, ensalada tropical y postres...



COCO ecológico

wasabi





BRANDING

...creamos, diseñamos y desarrollamos tu marca y tu idea, además de personalizar nuestros formatos con la imagen de tu negocio





CANAL ALIMENTACIÓN

...desde ARBONADA desarrollamos la marca CORDUBA, ideal para canal HORECA y canal Alimentación, en Aceite de Oliva Virgen Extra y Aceite de Oliva Suave

Un Aceite versátil, maduro, cristalino, fresco y profundamente andaluz, con uso para tomar en crudo, frituras, guisos y diferentes elaboraciones

CORDUBA Aceite
Oliva Virgen Extra
PET 5L-3L



CORDUBA Aceite Oliva Suave
PET 5L-3L

Es un Aceite de Oliva que ha pasado por un proceso de refinado en el cual se ha mezclado con Aceites de Oliva Vírgenes en menor proporción que en el Aceite de Oliva intenso, lo cual le otorga un menor grado de acidez. Gracias a su suavidad es perfecto para elaborar deliciosas salsas como la mahonesa. También es muy recomendable para freír.



OTROS PRODUCTOS



ÁNGELUS polvo de Aceite ARBONAIIDA

Continuando la labor de investigación desarrollada por ARBONAIIDA, os presentamos este nuevo producto, Polvo de Aceite Ángelus, elaborado a partir de nuestro Esencias de ARBONAIIDA Ángelus, mediante las más modernas técnicas culinarias. Te sorprenderá la explosión de sabores y aromas, y cómo a partir del polvo surge el aceite al entrar en contacto con tu boca. Perfecto para rematar un salmorejo, una crema o para aderezar carnes, salsas, setas o verduras, con sus aromas a tomillo, romero, ajo, laurel...

Hablamos del Queso:
QUESO FLOR DE CÓRDOBA 1975, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja. Se caracteriza por su riqueza en leche de alta calidad, al contener altos porcentajes de cabra y oveja (cerca del 50% en ambos lácteos). Su maduración es de 5 meses, en Aceite de Oliva Virgen Extra y con temperatura y humedad controlada que hacen que este producto sea un auténtico queso de autor. Recomendación: atemperar antes de cortar



Queso Flor de Córdoba 1975



ARBONAIDA

pregunte por nuestras promociones

info@arbonaida.com

pedidos@arbonaida.com

C/ DIEGO GALVÁN 280-13

14014 CÓRDOBA

ESPAÑA +34 957 326 404





ARBONAIDA

ARBONAIDA SL

C/Diego Galván 280-13 14014 Córdoba
tf: +34 957 326 404 Santa Cruz-España

www.arbonaida.com

www.tiendaarbonaida.com

