



APEROLIVA

CATALOGO INFORMATIVO

**IMPORTACIÓN
Y EXPORTACIÓN DE ACEITE DE OLIVA
A GRANEL**

ESPECIALISTAS EN CALIDAD



¿POR QUÉ APEROLIVA?

Contamos con un equipo experimentado de profesionales orientados siempre a satisfacer las necesidades de nuestros clientes desde que se inicia una cotización de precios hasta que el producto llega a las instalaciones de nuestros compradores.



PROVEEDORES

Actualmente, nuestra red de proveedores se expande por España, Portugal, Grecia e Italia.



CLIENTES

Llevamos el mejor aceite de oliva a granel a empresas de toda Europa, Asia, EE.UU., Canadá, América del Sur, Australia, Rusia y Emiratos Árabes.



FILOSOFÍA

En cuanto a qué nos define como empresa, nos gusta definirnos como una empresa de calidad: calidad en la selección de proveedores, calidad en el producto y calidad en el servicio que ofrecemos.

¿QUÉ OFRECEMOS?

Nos dedicamos exclusivamente a la importación y exportación de aceite de oliva y aguacate a granel.

Para ello, contamos con un equipo especializado de catadores cualificados que valora, puntúa y prepara muestras de los aceites como fase previa a la presentación de una oferta.

Además, basamos todas nuestras gestiones en la calidad del producto y servicio, por lo que nuestro servicio se personaliza y adapta para satisfacer las necesidades de cada cliente.

En Aperoliva, aseguramos la transparencia, rapidez y eficiencia de todos nuestros envíos, ofreciendo una comunicación fluida entre nuestros departamentos y nuestros clientes y una gestión basada en la profesionalidad y seriedad que nos caracteriza.

Los medios de distribución que solemos emplear son:

- Cisternas de Acero Inoxidable 25.000 a 28.000 Kg
- Flexitanks 22.000 Kg
- Isotanks 22.000 Kg





CALIDADES DEL ACEITE

La calidad del aceite depende de muchos factores tales como la variedad de la aceituna, el estado de madurez, la forma de obtención, etc. La clasificación se establece mediante análisis en laboratorios y catas sensoriales.

- **Aceite de oliva virgen extra:**

1

La acidez de este aceite no debe ser mayor de 0,8 ° y no presenta defectos. Se extrae mediante procesos mecánicos. La aceituna debe estar en perfecto estado y debe ser molturada el mismo día de la recolección. Como resultado se obtiene un zumo sin defecto, con sabor y aroma genuino y tonos a fruta fresca.

- **Aceite de oliva virgen:**

2

Se trata de un aceite que presenta algún pequeño defecto en cata y cuyo grado de acidez no supera los 2 °. Se extrae directamente de una aceituna que ha perdido calidad, bien porque no se encuentra en las mejores condiciones o por un fallo en el proceso de elaboración.



- **Aceite de oliva lampante**

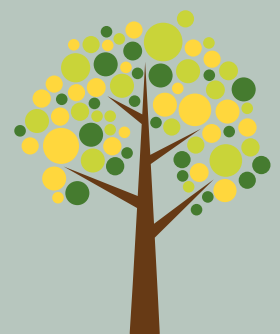


El proceso de elaboración es el mismo que en los dos casos anteriores, pero se utilizan aceitunas dañadas o se produce alguna anomalía en la elaboración. Las cualidades organolépticas son deficientes y tiene una acidez que supera los 2 °. Para que sea apto para el consumo humano debe ser refinado previamente mediante procedimientos físicos y químicos.

- **Aceite de oliva refinado**



El aceite de oliva lampante se somete a un proceso de refinamiento mediante procedimientos químicos y físicos. De esta forma, se eliminan los componentes no deseados. Como resultado se obtiene un aceite sin sabor, olor ni color denominado aceite de oliva refinado.





5

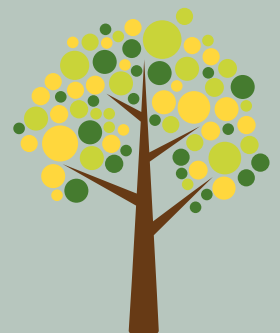
- **Aceite de oliva**

Es la mezcla de aceite de oliva refinado y un bajo porcentaje de aceite de oliva virgen. Dentro de esta categoría, se encuentran dos tipos de aceite: aceite de oliva de acidez 0,4 °, 'de sabor suave', y aceite de oliva de 1 °. La diferencia entre ambos radica en que el aceite de oliva de 0,4 ° contiene un menor porcentaje de aceite de oliva virgen que el aceite de oliva de 1 °.

6

- **Aceite de orujo de oliva**

El orujo es el residuo de la aceituna molida y prensada. Para extraer el aceite que contiene, hay que aplicarle una serie de disolventes químicos. El resultante no es apto para el consumo, por lo que debe ser refinado y mezclado con aceite de oliva virgen. A pesar de provenir de la aceituna y de contener aceite de oliva, no se suele considerar como un derivado de la oliva debido a que es poco natural.





ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

La principal característica del aceite de oliva ecológico es que en su producción no se emplean fertilizantes químicos o pesticidas para eliminar las malas hierbas ni para el control de plagas y o de ninguna enfermedad. Solo se utilizan los recursos naturales y siempre con métodos que no dañen la tierra y respeten el medio ambiente.

Nutrientes

El aceite de oliva ecológico contiene más elementos nutritivos que el convencional ya que, al no contener pesticidas, sus propiedades se mantienen intactas.

Trazabilidad garantizada

La producción de cualquier alimento tiene una trazabilidad, pero los rigurosos controles que sostienen a la agricultura ecológica la garantizan.

Calidad

Certificada



**ACEITE DE
OLIVA
PARA USO
MEDICINAL**



**ACEITE DE
OLIVA PARA
USO EN
COSMÉTICA**



**ACEITE DE
OLIVA
PARA
ALIMENTOS**



ACEITE DE AGUACATE

El aceite de aguacate es un aceite comestible obtenido de la fruta del aguacate. Se usa como ingrediente en platos y para cocinar. También se utiliza en cosméticos, donde se valora por sus propiedades regenerativas e hidratantes.

Se compone principalmente de: ácido oleico, concentrado en ácidos grasos esenciales, vitaminas A, E y varias del grupo B. Es un excelente antioxidante y ayuda a neutralizar el envejecimiento de las células de la piel y los capilares. El proceso de elaboración del aceite de aguacate se realiza de forma industrial mediante el empleo de máquinas especializadas que aplican calor al fruto.

Los pasos principales en este proceso son de nuevo la recolección, limpieza y lavado, molturación, batido de la masa y centrifugación.



**ACEITE DE
OLIVA
PARA USO
MEDICINAL**



**ACEITE DE
OLIVA PARA
USO EN
COSMÉTICA**



**ACEITE DE
AGUACATE
PARA
ALIMENTOS**



APEROLIVA

INFO@APEROLIVA.COM

+34 627 40 64 70

HORARIO: 8:00 A 14:00

Y DE 16:00 A 20:00
