

OLIVARAMA[®]

MEDITERRANEAN LIFESTYLE

Nº 27
MAYO-JULIO/MAY-JULY 2013
www.olivarama.com





XXVII Edición / 27th Edition
SALÓN DE GOURMETS
 Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

UNA "MODA" MUY EXQUISITA

Vestir un aove con diseños de lujo que apuestan por la diferenciación, la singularidad y la transgresión y que estos desfilen ante unos los consumidores que aprenden a apreciar su calidad es la nueva "moda" de los productores de aceites de oliva vírgenes extra. En la pasada edición del Salón de Gourmets, OLIVARAMA Selección 2013 reunió una colección de los mejores de España, que sirvieron nada menos que para maridar los delicados manjares que pulularon por el paraíso Ifema.

■ POR/BY: VANESA LÓPEZ





SEÑORÍO DE JAIME ROSELL CAPRI SUMMUM

Entre el mar de cítricos que pueblan la Vega Baja del Segura crecen los olivos Arbequinos de los que procede este zumo de aceitunas auténtico, original y de relevante aroma y sabor a cítricos. La cosecha manual de las aceitunas, su extracción en frío y su conservación en depósitos con atmosfera inertizada elevan *Señorío de Jaime Rosell Capri Summum* a la excelencia. Equilibrada y compleja, esta joya culinaria se suma al catálogo de productos que la familia Sala López ofrece a los clientes más distinguidos.

Among the sea of citrus trees that cover Vega Baja del Segura grow the Arbequino olive trees this authentic, original olive juice is produced from, with its relevant aroma and citrus flavour. The manual harvest, its cold pressing and its storage in deposits with an inert atmosphere raise *Señorío de Jaime Rosell Capri Summum* to excellence. Balanced and complex, this culinary gem joins the catalogue of products the Sala López family offers its most distinguished clients.

www.beneoliva.com ► beneoliva@beneoliva.com



LÁGRIMAS DE MEDINA ALBAIDA

En las estribaciones del río Ebro, a su paso por La Cartuja Baja (Zaragoza), Agroindustrial Ayerbe consigue un monovarietal muy equilibrado, cuya calidad responde al mimo con el que se elabora. Para su obtención, las aceitunas Arbequinas son recolectadas en su momento óptimo de maduración y murturadas inmediatamente después. De esta manera, preservan intactas sus cualidades convirtiendo *Lágrimas de Medina Albaida* en un virgen extra selecto y saludable.

In the foothills of the river Ebro, in its passage through La Cartuja Baja (Zaragoza), Agroindustrial Ayerbe has succeeded in making a highly balanced single-varietal with a quality that responds to the tender care it is elaborated with. To produce this oil, the olives are harvested at their optimal moment of ripeness and pressed immediately afterwards. This way, they retain their properties intact, rendering *Lágrimas de Medina Albaida* a select and healthy extra virgin.

www.medinaalbaida.es ► info@medinaalbaida.es



PALACIO DE LOS OLIVOS

Frutado intenso de aceituna verde con presencia de hierba verde, tomate y alcachofa. En boca, los atributos amargo y picante se perciben levemente otorgando equilibrio a la composición. Así se define *Palacio de los Olivos*, un exclusivo monovarietal al servicio de la alta gastronomía. Las apreciadas aceitunas Picuales cultivadas en Ciudad Real y cosechadas a principios de noviembre dotan a este virgen extra de un estilo insuperable, propio de la firma Olivapalacios, S.L.

Intense green olive fruitiness with a hint of green grass, tomato and artichoke. In the mouth, the bitterness and spiciness attributes are mildly perceived, balancing the composition. This is how *Palacio de los Olivos* defines itself, an exclusive single-varietal at the service of haute gastronomy. The prized Picual olives cultivated in Ciudad Real and harvested at the start of November give this extra virgin an unrivalled style, innate to the company, Olivapalacios, S.L.

www.olivapalacios.es ► info@olivapalacios.es



SEÑORÍOS DE RELLEU

Bajo una misma imagen de estilo naïf e idéntica filosofía, Señoríos de Relleu reinventa su tesoro más preciado y lo presenta en tres versiones destinadas a satisfacer distintos perfiles de consumidores, desde los que prefieren suaves hasta los que optan por los fuertes.

Sensaciones del Mediterráneo adquiere ahora personalidades distintas: Delicate (etiqueta azul), Medium (etiqueta dorada) e Intense (etiqueta roja), tres *coupages* provocativos, excelentes y plagados de emociones. ¡Pruébalos, disfrútalos y compártelos!

Under a naïf-style image and identical philosophy, Señoríos de Relleu reinvents its most prized gem and presents it in three versions aimed at satisfying the various consumer profiles, from those who prefer them mild to those who opt for the strongest of oils. *Sensaciones del Mediterráneo* now takes on different personalities: Delicate (blue label), Medium (gold label) and Intense (red label), three provocative, excellent *coupages*, brimming with emotions. Try them, enjoy them, share them!

www.senoriosderelleu.com ► info@senoriosderelleu.com