

Arol

OLIVE OIL FROM SPAIN

EXPERIENCIA SENSORIAL DESDE HACE SIGLOS

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Índice

La familia Arol

El proceso de fabricación

La dieta mediterránea

Arol Soft Taste

Arol Natural Coupage

Beneficios del aceite de oliva

Gift Experience

Familia Arol

El aceite de oliva es parte del ADN de la familia Arol, ya que ha sido su forma de vida generación tras generación. Han continuado con la tradición de la elaboración del aceite transmitiéndose los milenarios conocimientos que ya disfrutaban en la antigua Roma. Nuestra compañía ofrece estos aceites únicos con el compromiso familiar de calidad y reputación desde hace muchos años.



El secreto de la familia Arol
ha sido revelado.
Escanea este código QR
para acceder.



El proceso de fabricación

La transformación de las aceitunas en aceite de oliva virgen extra está dividida en varios procesos productivos, comienza con la cosecha temprana de las aceitunas y termina con el envasado del producto. Estos procesos han sido mecanizados para obtener la mayor calidad teniendo en cuenta cada pequeño detalle.



1. Procedente de las regiones productivas más antiguas de España. Arol te brinda toda una cultura milenaria, desde sus raíces a tu mesa.



2. Tradicional método de selección y recogida de la aceitunas a mano, garantizando la calidad de los resultados.



3. El aceite de oliva Arol está prensado en frío, ningún componente químico toma parte con este método.

Dieta Mediterránea



El aceite de oliva es el ingrediente básico de la dieta mediterránea. Incrementa el gusto de cualquier plato. La dieta mediterránea es más que una dieta, es una forma de vida. En 2010 recibió el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial por parte de la UNESCO.

Haute Cuisine



El aceite de oliva Arol tiene un sabor suave, ideal para ser usado en alta cocina. Combínalo con cualquier tipo de plato e incluso bebidas. Carne, pasta, pescado, verduras, cremas, salsas, cócteles y postres.

Con carnes

Marinada, condimentadas, salsas. El aceite de oliva se usa en todos los tipos de aceite, para cocinar, freír o asar. Arol Soft Taste es el mejor para destacar el sabor del jamón ibérico, carnes frescas, curadas y queso.

Con pescados

La personalidad del aceite Arol y su aroma, le da poder al sabor del pescado azul como el salmón o el atún. Además es perfecto para carpaccios.

Con pasta

El aceite de oliva puede ser usado para hacer tu propia masa o realizar maravillosas recetas.

Con verduras

El aceite de oliva no solo le da un buen sabor a las verduras y las legumbres, sino también incrementan sus beneficios para la salud, debido a la absorción de los polifenoles. Recomendado para la salud y para dietas de pérdida de peso.

Salsas y cremas

La sopa fría española más famosa está hecha con aceite de oliva: el salmorejo y el gazpacho, dos platos icónicos de la gastronomía española. Además, salsas como el pesto, etc.

Cócteles y postres

A día de hoy, el aceite de oliva también es usado en la elaboración de diferentes cócteles, batidos detox, zumos y postres.

Afrutado & elegante

Aceitunas elegidas a mano dan cuerpo a este elegante Aceite de Oliva Virgen Extra. No contiene aditivos o mezclas, preservando su aroma, sabor y beneficios para la salud.

Arol Soft Taste tiene una fragancia de manzana, pera y banana verde, además de notas de almendras verdes y cítricos.

Este aceite se caracteriza por su armonía, complejidad y balance en sus notas gustativas.

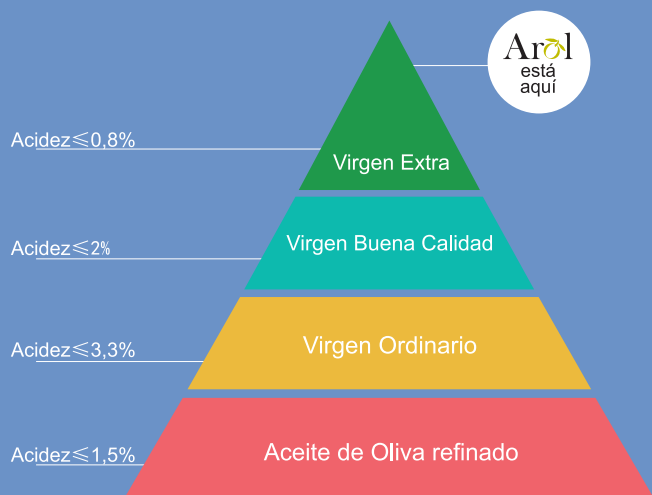
Baja acidez (<0,3%), 100% extracción en frío.
Cada gota contiene la esencia del Mediterráneo.



750ml

Arol
OLIVE OIL FROM SPAIN

**Soft
Taste**



El aceite de oliva es considerado la grasa más adecuada para el consumo humano. Investigaciones en países de todo el mundo muestran que pueden prevenir y reducir efectivamente el riesgo de varias enfermedades cardiovasculares. Por supuesto, es además una base importante de la saludable Dieta Mediterránea.

Valores Nutricionales:

Valor	por 100g	%DV*
Valor energético	3700 kJ/884 kcal	44%
Proteínas	0 g	0%
Grasas:	100.0 g	167%
-Saturadas	13.0 g	73%
-Poliinsaturadas	8.0 g	
-Monoinsaturadas	79.0 g	
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	0 g	0%
Carbohidratos	0 mg	0%
Azúcar	0 g	
Vitamina E	20mg	196%**
Vitamina A	200µg	25%**



Tapaños disponibles:
500ml, 1L, 3L, 5L

*Soft
Taste*

Aceite de Oliva Virgen Extra Orgánico

Certificado por CAAE (ES-ECO-001-AN).

Producto obtenido de una selección de olivas recolectadas a mano de olivos estrictamente controlados. Certificado de olivar orgánico sometido a exhaustivas inspecciones periódicas para tener el título.



Arol Natural Coupage es prensado en frío, mediante este método ningún componente químico interviene. Este aceite de oliva es exclusivo debido a que es una mezcla natural (los olivos crecen en el mismo lugar) de diferentes variedades:

Royal, Pico-limón y Temprano.

Las variedades de aceituna, el clima y el entorno le dan a esta producción las características tan especiales que posee.

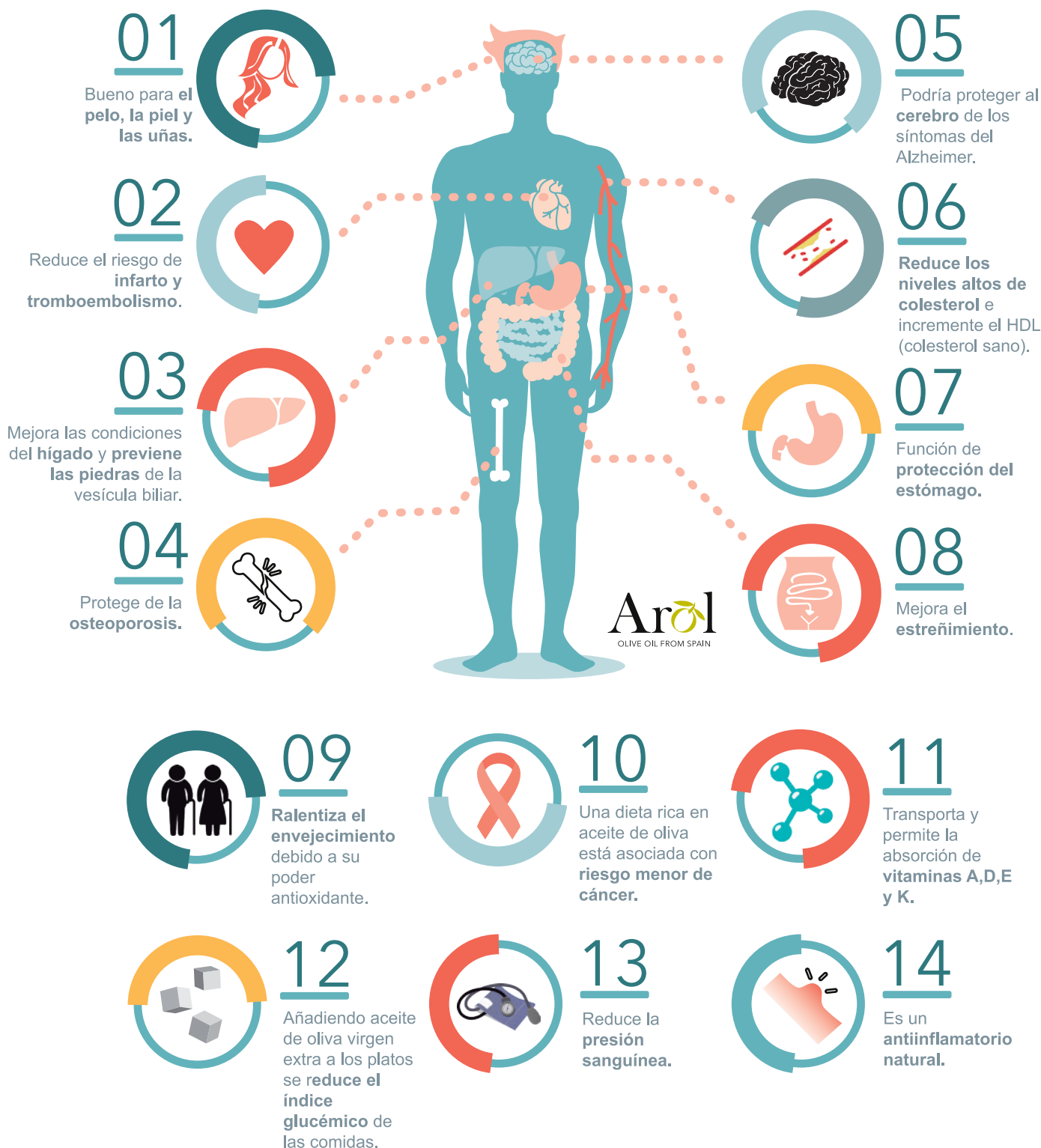
Arol
OLIVE OIL FROM SPAIN



500ml & 750ml

***Natural
Coupage***

BENEFICIOS DEL ACEITE DE OLIVA



Arol
OLIVE OIL FROM SPAIN

Fuentes:

K. Keis, TRI Princeton <http://www.goo.gl/XjEFNR>
 Domenico Palli, Cancer Research and Prevention Institute <http://www.goo.gl/M2vo91>
 Amelie Barre, University of Paris Sud <http://www.goo.gl/uvrJCq>
 Nermine K Saleh, Ain Shams University <http://www.goo.gl/kHTfoS>
 Khalid El Sayed, University of Louisiana-Monroe <http://www.goo.gl/6pJqa4>
 G. Baggio, Institute of Internal Medicine, University of Padua <http://www.goo.gl/kWSnBA>
 V. Pérez Bañasco, University of Jaén <http://www.goo.gl/AANv6j>
 Ruperto Bermejo, University of Jaén <http://www.goo.gl/qtgsV>
 Miguel A. Martínez-González, University of Navarra-School of Medicine <http://www.goo.gl/oMa4nB>
 Wendy White, Iowa State University <http://www.goo.gl/WNnVKS>
 J. López-Villodres, Institute of Biomedical Research of Malaga <http://www.goo.gl/3Mc2y3>
 Mary Flynn, University of California <http://www.goo.gl/ZN2NHf>
 M. Scotece, Santiago de Compostela University Clinical Hospital <http://www.goo.gl/q4DPdo>

Arol
OLIVE OIL FROM SPAIN

Gift Experience

Ofrece un producto saludable como un regalo con nuestras sublimes ediciones en pack para eventos especiales. Ideal para regalos corporativos o un regalo de bienvenida de lujo en un hotel. Ediciones limitadas y numeradas. Contamos con un servicio de personalización del diseño disponible. Arol Olive Oil satisfará tus necesidades.



El árbol de olivo tiene una gran simbología en todo el área del Mediterráneo desde tiempos inmemoriales. Los vencedores de batallas épicas o de competiciones deportivas eran premiados con una corona hecha con hojas de olivo y con ánforas aceite de oliva. El olivo se identifica como un símbolo de victoria. Regalar aceite de oliva es un signo de apreciación y respeto.

A día de hoy, el aceite de oliva sigue conservando su bonito significado, es la representación y la encarnación de la naturaleza, la salud, la moda y el sabor.



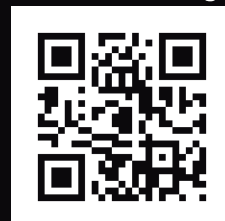


CONTACTO

**Gourmet Lifestyle
Company © 2020**

Teléfono: +34 910 609 922
Email: contact@arolive.com

Escanea el código



arolive.com