

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ALMAZARA

SATURNINO
ARIAS

Since 1987

A S T O N R E S

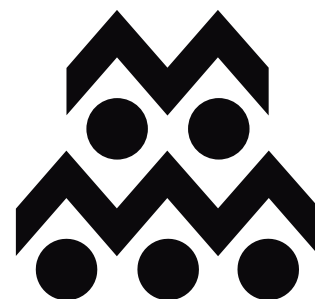
DISTRIBUCIÓN GOURMET

Saturnino Arias abrió su Almazara en 1987
con el objetivo de extraer un Aceite de Oliva
de una calidad a la altura de las aceitunas
que llegaban directamente de los olivareros
de los campos de Jaén.

**La segunda generación de la familia continúa
con el legado** en Sierra Morena, especializados
en seleccionar de primera mano los olivos
perfectos para conseguir el mejor oro
verde de cosecha temprana.



ALMAZARA
TRABAJO
FAMILIA



TRADICIÓN
VIDA
OLIVA

A S T O N R E S
DISTRIBUCIÓN GOURMET



PREMIUM PICUAL GUILIA



Botella de **500 ml.** estuchada
Caja 6 unid



Elaborado en el mes de **Octubre**,
a los inicios de cosecha
con el fruto verde



**Matices organolépticos
espectaculares** junto con
la máxima concentración de
polifenoles y antioxidantes



Maridaje en crudo: Ensaladas
de frutos, Pescado, Chocolate,
Pan Blanco y Ginebra

NUEVO DISEÑO



Nariz

Notas intensas y frutadas,
a hierba recién cortada ,
planta de tomate y
manzana verde

Boca

Equilibrio aromonioso entre
el picor y amargor. Recuerdo a
la hierba fresca debido a las
clorofilas del fruto

A S T O N R E S

DISTRIBUCIÓN GOURMET



JAÉN, CAMINO DE
TODO AMANTE DE
LO EXTRAORDINARIO

TIERRA, LUZ, AGUA,
AIRE, ATARDECER Y
VIDA FLUYEN EN
PERFECTO
EQUILIBRIO



DANDO VERDAD AL MEJOR
VIRGEN EXTRA DEL MUNDO
Y TÚ, AHORA, EN ESTE
MOMENTO, ESTÁS...
MUY CERCA DE SENTIRLO

A S T O N R E S
DISTRIBUCIÓN GOURMET

PICUAL

PRIMER DÍA DE COSECHA

Solidaria



En favor de



Botella de **500 ml.** estuchada
Caja 6 unid



Elaborado en el **Primer día de cosecha** a principios del mes de Octubre con el fruto verde



Matices organolépticos espectaculares y la máxima concentración de clorofilas, que se reflejan en el **verde intenso del zumo**



Su diferenciación radica en las ricas características de la finca donde está plantado el olivar, ya que en ella encontramos **tierras diversas**, como caliza, arcillas y pizarras. Unido esto a la temprana recogida de su fruto



Maridaje en crudo: Ensaladas de frutos, Pescado, Chocolate, Pan Blanco y Ginebra

Nariz

Notas intensas frutadas, hierba recién cortada y planta de tomate.

Boca

Se caracteriza por su potencia en picor y amargor.


2500
BOTELLAS

A S T O N R E S


DISTRIBUCIÓN GOURMET





AOVE
PICUAL
PREMIUM
ACEITES SINGULARES

 Botella de **500 ml.**
Caja 6 unid

Botella de **250 ml.**
Caja 12 unid.

 Realizado en **Octubre**, con el fruto aún verde, a los inicios de la cosecha.

 Su concentración de polifenoles y antioxidantes es máxima, unidos a unos **espectaculares matices organolépticos**

 **Maridaje en crudo:** Ensaladas de frutos, Pescado, Chocolate, Pan Blanco y Ginebra

Nariz

Notas intensas y frutadas, a hierba recién cortada, planta de tomate y manzana verde

Boca

Equilibrio aromonioso entre el picor y amargor. Recuerdo a la hierba fresca debido a las clorofilas del fruto





AOVE

ARBEQUINA

ACEITES SINGULARES

- ◊ Botella de **500 ml.**
Caja 6 unid.
- ◊ Botella de 250 ml.
Caja 12 unid.
- ◊ Elaborado en el mes de **Octubre**, a los inicios de cosecha con el fruto verde
- ◊ La **cercanía de la parcela con la almazara** permite la recolección y elaboración inmediata y continua para garantizar riqueza en matices organolépticos y polifenoles
- ◊ **Maridaje en crudo:** Ensaladas de Hojas verdes, Verduras y Salsas

Nariz
Notas a almendra verde y frutos secos

Boca
Un suave y elegante picor en gargante y recuerdo a hierba fresca debido a las clorofilas del fruto



AOVE
FRANTOIO
ACEITES SINGULARES



Botella de **500 ml.**
Caja 6 unid.



El olivo Frantio es **cultivado en Jaén**, lejos de su lugar de origen, donde es típico, el sur de la **Toscana**



Saturnino Arias, como parte de un proyecto innovador, realiza una cuidada selección del fruto de **exclusivas fincas** situadas en una zona jienense donde la temperatura, la humedad y el tipo de tierra son las adecuadas



Elaborado en el mes de **Octubre**, cuando el fruto se encuentra totalmente verde



Maridaje en crudo: Salazones, Pastas, Carnes y Verduras

Nariz

Notas de papilla de frutas, almendra dulce y canela

Boca

Recuerdo a almendra dulce con un picor armonioso en garganta

BOTELLAS
LIMITADAS

ANDALUCES DE JAÉN,
ACEITUNEROS ALTIVOS,
DECIDME EN EL ALMA: ¿QUIÉN,
QUIÉN LEVANTÓ LOS OLIVOS



NO LOS LEVANTÓ LA NADA,
NI EL DINERO, NI EL SEÑOR,
SINO LA TIERRA CALLADA,
EL TRABAJO Y EL SUDOR.



UNIDOS AL AGUA PURA
Y A LOS PLANETAS UNIDOS,
LOS TRES DIERON LA HERMOSURA
DE LOS TRONCOS RETORCIDOS.



A S T O N R E S
DISTRIBUCIÓN GOURMET