

30 PREMIOS INTERNACIONALES EN EL AÑO 2018,
+ 70 EN LAS ÚLTIMAS TRES CAMPAÑAS



30 INTERNATIONAL AWARDS IN 2018,
+ 70 IN THE LAST THREE SEASONS


HISPASUR

EVOO^{WR}
Extra Virgin Olive Oil World Ranking



2^o AOVE PICUAL MÁS PREMIADO
DEL MUNDO EN 2018

2nd MOST AWARDED PICUAL
EVOO IN THE WORLD IN 2018



OLIVE FARMERS SINCE 1858



HISPASUR
OLIVE OILS



PREMIOS / AWARDS
2018

EVOOWR
Extra Virgin Olive Oil World Ranking



7º AOVE MÁS PREMIADO DEL MUNDO
7th MOST AWARDED EVOO IN THE WORLD



Finalist
San Remo, Italy



Gold Medal
Capaccio Paestum, Italy



Double Gold Medal
Athens, Greece



Gold Medal
Los Angeles, United States



Gold Medal
Tokyo, Japan



Gold Medal
New York, United States



Gold Medal
Cannes, France



Gold Medal
London, United Kingdom



Grand Prestige Gold
Mendoza, Argentina



Grand Gold
Cáceres, Spain



3 Quality Drops
Verona, Italy



Leone's Selection
Brescia, Italy



Silver Medal
Beijing, China



Bronze Medal
Seville, Spain



Gold Grand Medal
Mendoza, Argentina



Bronze Medal
Paris, France



Bronze Medal
Zurich, Switzerland



Prestige Gold
Petah Tikva, Israel



Finalist
Valencia, Spain



Grand Mention
Pesaro, Italy



Honor Mention
Milan, Italy



Gold Medal
Milan, Italy



85 Points
Cordoba, Spain



Grand Mention
Rome, Italy



Silver Medal
Cordoba, Spain



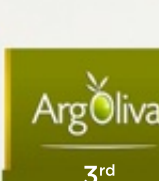
Honor Mention
Sardinia, Italy



88,4 Points
Jaén, Spain



2nd Prize Monocultivar
Frabiano, Italy



3rd Medium Fruity
San Juan, Argentina



OLIVE FARMERS SINCE 1856

Nuestros Productos

Our Products

*Tradition, Passion,
Excellence.*



Fichas
Técnicas
*Fact
Sheets*



Hispasur Gold Aceite de Oliva Virgen Extra

Hispasur Gold Extra Virgin Olive Oil

Calidad
Category

Aceite de Oliva Virgen Extra Oro.
Finest quality Extra Virgin Olive Oil.



Tipo de aceituna

Monovarietal Picual.

Olive variety

Single Picual.

Notas de Cata

Frutado verde intenso muy complejo en matices. Destacan los tonos verdes que recuerdan a la hierba fresca, a la manzana y a la cascara de plátano. También se aprecia un fondo de plantas aromáticas y tomatera. La entrada en boca es dulce, ligeramente amargo y algo más picante al final. Durante la fase retro nasal se percibe con claridad la almendra verde o alloza que incrementa la sensación de frescor observada en nariz.

Intense green fruit with highly complex notes. Predominant green tones, reminiscent of fresh grass, apple, or banana skin. An underlying hint of aromatic plants and tomato leaves.

The first touch on the tongue is sweet, gently bitter and finally slightly spicy. The retronasal phase clearly brings out the earlier scent of green almond or "alloza".

Tasting Notes

Origen

Aceite procedente de aceitunas verdes de parcelas seleccionadas y olivos centenarios cultivados en altitud dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas.

Oil pressed from carefully selected young olives from ancient trees grown on high ground within the Sierra Subbética National Park in Priego de Córdoba, a region worldwide recognised for the quality of its olive oil.

Origin

Hispasur Gold Aceite de Oliva Virgen Extra

Hispasur Gold Extra Virgin Olive Oil

Método de Extracción
Extraction Method

Extracción en frío mediante centrifugación a dos fases.
Cold extraction by two-stage centrifugation.

Método de Recolección
Harvesting

Manual.
Handmade.

Almacenamiento

Storage

Bodega climatizada con depósitos de acero inoxidable inertizados.

Climate-controlled cellar with stainless steel tanks inerted by a bed of nitrogen gas to prevent oxidation.

Color
Colour

Verde con destellos dorados.
Green with golden tones.



Presentación

Packaging

Lata: 2l.
Cristal oscuro: 250 y 500ml.
Tin: 2l.
Dark glass: 250 y 500ml.



Hispasur Silver Aceite de Oliva Virgen Extra

Hispasur Silver Extra Virgin Olive Oil

Calidad
Category

Aceite de Oliva Virgen Extra.
Extra Virgin Olive Oil.



Tipo de aceituna
Olive Variety

Monovarietal Arbequino
Single Arbequino.

Notas de Cata

Frutado maduro con tonos verdes de intensidad media. Dentro de la complejidad de matices que se aprecian en nariz destacan la hoja, la manzana y en menor medida la almendra madura. En boca es muy dulce a la entrada, ligeramente amargo y picante.

Tasting Notes

Mature fruit, with médium-weight green tones. On the tongue, very sweet at first, slight bitterness and spiciness. The nose reveals, among many complex notes, green leaves apple, and to a lesser degree, ripe almond.

Origen

Aceite procedente de olivos centenarios cultivados en altitud dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas en Priego de Córdoba.

Origin

Oil from ancient trees grown on high ground within the Sierra Subbética National Park in Priego de Cordoba, a region recognized worldwide.

Hispasur Silver Aceite de Oliva Virgen Extra

Hispasur Silver Extra Virgin Olive Oil

Método de Extracción
Extraction Method

Extracción mediante centrifugación a dos fases.
Extraction by two-stage centrifugation.

Método de Recolección
Harvesting

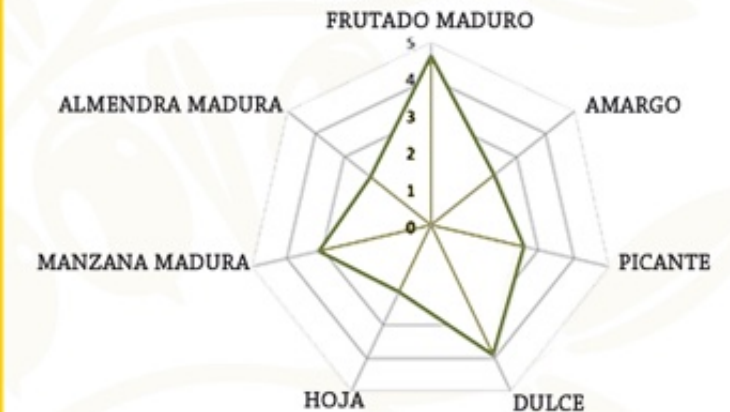
Mecánica y manual.
Mechanical and manual.

Almacenamiento
Storage

Bodega climatizada con depósitos de acero inoxidable inertizados.
Climate-controlled cellar with stainless steel tanks inerted by a bed of nitrogen gas to prevent oxidation.

Color
Colour

Dorado con destellos verdes.
Green with golden tones.



Presentación
Packaging

Lata: 2l.
Cristal oscuro: 250 y 500ml.
Tin: 2l.
Dark glass: 250 y 500ml.



Hispasur Classic Aceite de Oliva Virgen Extra

Hispasur Classic Extra Virgin Olive Oil

Calidad | Aceite de Oliva Virgen Extra.
Category | Extra Virgin Olive Oil.



Tipo de aceituna | Multivarietal. Hojiblanco, Picudo, Arbequino y/o Picudo.
Olive Variety | A blend of Hojiblanco, Picudo, Arbequino and/or Picual.

Notas de Cata | Frutado maduro de intensidad media. Con notas de manzana, hoja e higuera. La entrada en boca es dulce con un ligero picor y algo más amargo al final.

Tasting Notes | Medium-intense mature fruit. Apple, leaves and fig tones. The first touch on the tongue is sweet, gently spicy and finally slightly bitter.

Origen | Aceite procedente de olivos centenarios cultivados en altitud dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas en Priego de Córdoba.

Origin | Oil from ancient trees grown on high ground within the Sierra Subbética National Park in Priego de Cordoba, a region recognized worldwide.

Hispasur Classic Aceite de Oliva Virgen Extra

Hispasur Classic Extra Virgin Olive Oil

Método de Extracción | Extracción mediante centrifugación a dos fases.
Extraction Method | Extraction by two-stage centrifugation.

Método de Recolección | Mecánica y manual.
Harvesting | Mechanical and manual.

Almacenamiento | Bodega climatizada con depósitos de acero inoxidable inertizados.
Storage | Climate-controlled cellar with stainless steel tanks inerted by a bed of nitrogen gas to prevent oxidation.

Color | Dorado.
Colour | Golden.

Presentación | Cristal oscuro: 250, 500 y 750ml.
Packaging | Dark glass: 250, 500 y 750ml.

Pet: 250, 500, 750ml, 1l, 2l, 3l y 5l.
Lata: 2l.
Dark glass: 250, 500 y 750ml.
Pet: 250, 500, 750ml, 1l, 2l, 3l y 5l.
Tin: 2l.

Extracción mediante centrifugación a dos fases.
Extraction by two-stage centrifugation.

Mecánica y manual.
Mechanical and manual.

Bodega climatizada con depósitos de acero inoxidable inertizados.
Climate-controlled cellar with stainless steel tanks inerted by a bed of nitrogen gas to prevent oxidation.

Dorado.
Golden.



Cristal oscuro: 250, 500 y 750ml.
Pet: 250, 500, 750ml, 1l, 2l, 3l y 5l.
Lata: 2l.
Dark glass: 250, 500 y 750ml.
Pet: 250, 500, 750ml, 1l, 2l, 3l y 5l.
Tin: 2l.



Hispasur Classic Aceite de Oliva Virgen

Hispasur Classic Virgin Olive Oil

Calidad | Aceite de Oliva Virgen.
Quality | Virgin Olive Oil.

Ideal para Cocinar



Tipo de aceituna

Olive Variety

Multivarietal Hojiblanco, Picudo, Arbequino y/o Picual.
A blend of Hojiblanco, Picudo, Arbequino and/or Picual.

Notas de Cata

Tasting Notes

Frutado maduro de intensidad media. Tonos maduros de manzana e higuera. Muy dulce en boca.
Medium-intense mature fruit.
Ripe tones of apple and fig.
Pronounced sweetness on the tongue.

Origen

Origin

Aceite procedente de olivos centenarios cultivados en altitud dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas en Priego de Córdoba.
Oil from ancient trees grown on high ground within the Sierra Subbética National Park in Priego de Córdoba, a region worldwide recognised for the quality of its olive oil.

*Chef's Selection
Best for Cooking*

Hispasur Classic Aceite de Oliva Virgen

Hispasur Classic Virgin Olive Oil

Método de Extracción
Extraction Method

Método de Recolección
Harvesting

Almacenamiento
Storage

Color
Colour

Presentación

Packaging

Extracción a 25 °C mediante centrifugación a dos fases.
Extraction at 25 degrees Centigrade by two-stage centrifugation.

Mecánica y manual.
Manual and Mechanical.

Bodega climatizada con depósitos de acero inoxidable inertizados.
Climate-controlled cellar with stainless steel tanks inerted by a bed of nitrogen gas to prevent oxidation.

Dorado.
Golden.



Cristal oscuro: 250, 500 y 750ml.
Pet: 250, 500, 750ml, 1l, 2l, 3l y 5l.

Dark glass: 250, 500 y 750ml.
Pet: 250, 500, 750ml, 1l, 2l, 3l y 5l.



Hispasur Vinagre de Jerez Reserva

Hispasur Sherry Vinegar Reserve

Calidad
Quality

Vinagre de Jerez Reserva.
Sherry Vinegar Reserve.



Notas de Cata <i>Tasting Notes</i>	Aromas a vinos de Jerez, notas a frutos secos y especias y un sinfín de variedades en sus matices. En boca tiene ligeros toques a madera, fresco y suave. <i>Aromas to sherry wines, notes of nuts and spices and an endless variety of nuances. On the tongue it has light touches to wood, fresh and soft.</i>
Origen <i>Origin</i>	Vinagre procedente de vinos con Denominación de Origen Jerez – Xérez – Sherry. <i>Vinegar from wines with Denomination of Origin Jerez - Xérez - Sherry.</i>
Descripción <i>Description</i>	Producto resultante de la acetificación de vinos con Denominación de Origen Jerez - Xérèz-Sherry y su posterior envejecimiento durante al menos 2 años en botas de roble americano. <i>Product resulting from the acetification of wines with Denomination of Origin Jerez - Xérèz-Sherry and its subsequent aging for at least 2 years in American oak boots.</i>

Hispasur Vinagre de Jerez Reserva

Hispasur Sherry Vinegar Reserve

Método de Elaboración

Production Method

El vino se somete a la acetificación y envejecimiento en botas de roble americano siguiendo el sistema de Criaderas y Soleras, donde sigue su oxidación natural.

The wine is subjected to the acetification and aging in American oak boots following the system of Criaderas and Soleras, where it follows its natural oxidation.

Almacenamiento Storage

Botas de roble americano.
American oak boots.

Color Colour

Caoba.
Mahogany.

Presentación Packaging

Cristal oscuro: 250ml.
Dark glass: 250ml.





OLIVE FARMERS SINCE 1858

WWW.HISPASURACEITES.ES



HISPASUR
OLIVE OILS

Ctra. A-339, Km. 23. 14800 Priego de Córdoba, Andalucía, España

Telf: +34 957 542 329 · Fax: +34 957 701 604

info@hispasuraceites.es

