

**Claramunt Extra Virgin Olive Oil** is the result of many years of experience and a passion for the Olive. A long family history and tradition is strengthened by modern and innovative techniques that have been incorporated using the latest technology in the sector. **The Claramunt family** have dedicated their time and expertise into producing an exclusive and high quality product; the result of a deep knowledge and love for **Extra Virgin Olive Oil** and their olive groves in **Baeza**, which is at the heart of the project. History combines with nature in this part of Spain, where the elements are perfect for creating Claramunt Extra Virgin Olive Oil.

**Claramunt Extra Virgin** es un aceite de oliva virgen extra, resultado de numerosos años de experiencia y pasión por el mundo del olivar, de una larga tradición familiar sumada al conocimiento técnico e innovador que incorporan las últimas tendencias y avances del sector oleícola. Todo ello, determinó que la **familia Claramunt** decidiera apostar por un producto exclusivo y de calidad; resultado de un profundo conocimiento en la materia y del amor por el **AOVE** y por nuestra tierra, **BAEZA**, donde nace nuestro sueño, donde se crían nuestros árboles, donde nuestro fruto se desarrolla, donde se prepara para ser transformado en Virgen Extra, donde la historia nos compele a respetar nuestro entorno, a mimar y cuidar los sentimientos; el agua, el frío, la piedra, la bruma hacen de Baeza y su comarca un sitio ideal para crear nuestro aceite.



*Claramunt*  
FAMILY

EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL

## ACEITE CLARAMUNT

Enrique Moreno, 15 23440  
Baeza (Jaén)  
Tlf: +34 953 740 113  
Móvil: +34 629 87 57 36  
info@aceiteclaramunt.com

*Claramunt*  
EXTRA VIRGIN

  
CORTIJO LA  
MONJA  
EXTRA VIRGIN

  
nuestro  
ACEITE DE OLIVA  
EXTRA VIRGIN

# Claramunt

EXTRA VIRGIN

**CLARAMUNT Extra Virgin Olive Oil** "earliest harvest" obtained for the collection of green olives during October, that give as result an oil extremely intense in aroma and flavour.

**CLARAMUNT Virgen Extra** "cosecha temprana", se obtiene de aceitunas verdes siendo su recolección en el mes de Octubre, dando como resultado un aceite extremadamente intenso en sabor y aroma.



**CORTIJO LA MONJA** is our Extra Virgin Olive oil produced in November, giving to this oil a softer taste and smooth smell.

**CORTIJO LA MONJA** es un Virgen Extra producido durante el mes de Noviembre, dando al aceite un aroma y sabor de características más suaves.



**NUESTRO** is our Extra Virgin Olive Oil obtained from the matures olives, since December to the end of the harvest.

**NUESTRO** es un Virgen Extra obtenido de aceitunas maduras, recolectadas desde Diciembre hasta el fin de campana.



Arbequina Picual Frantoio Koroneiki

**Glass Bottle** 100ml, 250ml, 500ml



**Tin** 250ml



**Gift Presentation Boxes**



**Glass Bottle**  
100ml, 250ml, 500ml

**PET Bottle**  
2L, 5L



**BAG IN BOX**  
3L, 10L



**Glass Bottle**  
500ml, 750ml



**PET Bottle**  
500ml, 5L

