

**CA
LA
MA
RO**

P R E M I U M



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD ARBEQUINA

Nuestro aceite virgen extra Variedad Arbequina, es 100% selección arbequina especial, que da un aroma frutado con notas de hierba recién cortada.

Ideal para ensaladas, marinar todo tipo de carnes, quesos, postres y todo tipo de cocina.

Por sus cualidades físico-químicas resiste mejor las altas temperaturas sin descomponerse ni generar sustancias irritantes.

Es el más aconsejado para freír los alimentos y, además, si se emplea de manera correcta se puede reutilizar.

FICHA

VARIETAL: Arbequina

FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina

COSECHA: Manual, proveniente de olivos de 105 años de antigüedad. Cosechado entre abril y junio.

EXTRACCION: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Hasta un 0.5% expresada en ácido oleico.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color dorado con tonos verdosos.

AROMA: frutado medio donde se destacan tonos de manzana verde y herbáceos.

BOCA: Presenta mucha estructura, con picor y amargo medio, para lograr un aceite fresco y con delicada y agradable textura al paladar.

PRESENTACIONES

Botella de vidrio de 500 ml

Botella de vidrio de 250 ml



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM

El secreto de nuestro Oliva Premium está en el terroir.

Nuestros olivos son criados en el desierto de Altos Limpios, Lavalle, provincia de Mendoza, donde se desarrollan en condiciones extremas de sequía y amplitud térmica.

La lipogénesis

-generación de ácidos grasos-

Da como resultado una aceituna de carácter más pronunciado: más picante, amarga.

A este blend de terroir

le agregamos un 20% de aceite variedad Arauco alto en polifenoles.



FICHA:

VARIETAL: Blend de Arauco y Arbequina

FINCA: Altos Limpios, Lavalle, Mendoza, Argentina.

EXTRACIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor al 0,5%

NOTAS DE CATA: Se percibe entrada dulce, que se toma fluída en la boca, impregnándola uniformemente y permitiendo descubrir un intenso sabor a manzana, que luego se tornan en frutos secos (almendra y nuez). Cuando el aceite reposa en el paladar exhibe un amargo fuerte, con un picante persistente en la boca durante unos segundos.

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutos secos.

EN BOCA: Frutos secos, notas frutales, picante y amargo final.



Ganador de medalla de oro en el certamen internacional Olivinus por segundo año consecutivo

EL ALIMENTO MAS VERSATIL, DELICIOSO Y SALUDABLE



La calidad
del aceite de oliva
virgen extra CALAMARO
cuenta con niveles más altos de antioxidantes

-al menos 10 tipos de polifenoles-

ayudando a la prevención de varias enfermedades
y retrasando el envejecimiento de todas las células de nuestro cuerpo.

- Disminuye la glucemia.

- Ayuda a reducir el colesterol LDL y aumenta el HDL protegiendo las arterias del cuerpo.

Mejora la circulación del flujo sanguíneo.

- Ayuda a la adecuada absorción de calcio y minerales, como fósforo, magnesio y zinc, creando un efecto protector y tónico sobre el cabello y uñas.

- El consumo habitual de aceite de oliva virgen extra CALAMARO ayuda a atenuar los problemas de osteoporosis.

- En la piel aporta elasticidad cutánea e hidratación.

- Mejora la función del aparato digestivo, ya que actúa como barrera frente al exceso de ácidos en el estómago.

- Ayuda a asimilar las vitaminas A, D, y K, con más facilidad.

- Mejora las funciones intestinales y el funcionamiento del hígado.



ACETO BALSAMICO

El verdadero aceto balsámico espeso y cremoso. Sólo utilizamos mosto concentrado de uvas blancas y vinagre de vino variedad Ugni Blanc.

Y su proceso de elaboración es único en el continente.

Luego de un año de añejamiento en barricas de roble francés y americano se cuece a fuego lento durante una semana en un cocinador especial a llama, reduciendo su volumen a la mitad.

Así obtenemos un producto espeso y cremoso, equilibrado en paladar, sin ningún tipo de colorantes ni conservantes.

Nuestro Aceto Balsámico es noble y sano, con un balance perfecto entre dulzor y acidez, con amplio uso en la gastronomía.

Marida deliciosamente con variedades de postres, carnes vacunas y porcinas, quesos, pescados, ensaladas y bruschettas, entre varios usos más.

FICHA:

VARIETAL: Ugni Blanc.

MADURACIÓN: 1 año.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA: Manual. Entre abril y junio.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 4% en Ácido Acético.

DENSIDAD: 1,35 g/L

VISTA: Marrón oscuro natural.

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

EN BOCA: El agrio y el dulce se encuentran completamente amalgamados, lo que logra una equilibrada y agradable boca.

ACETO BALSAMICO CLASICO

Elaborado con mosto concentrado de uva y vinagre de vino blanco, variedad ugni blanc. El vinagre se deja en contacto con la madera de roble, no menos de 6 meses en barrica; el mosto concentrado se añeja en piletas de cemento en contacto con duelas de roble, también durante 6 meses. Concluido este tiempo, se llevan los ingredientes al cocinador de fuego y se los somete a un proceso de cocción de 3 días hasta llegar al punto de densidad deseado.

Es un producto fluido cuyo uso es ideal para ensaladas, marinar y cocinar.

Producto sin conservantes ni colorantes.



FICHA

VARIETAL: Ugni Blanc

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

MADURACION: 6 meses

ACIDEZ TOTAL: Menor a 4% en ácido acético

NOTAS DE CATA

VISTA: Marrón oscuro natural

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: Agrio bien definido y equilibrado.



LAUR

Nuestros AOVE y acetos balsámicos fueron desarrollados especialmente por Gabriel Guardia, el enólogo y maestro acetero que llevó a Olivícola Laur al primer puesto en el ranking mundial EVOO por tercer año consecutivo.

