



HOJIBLANCA, MANZANILLA Y GORDAL / DE ANDALUCÍA A TU ESTABLECIMIENTO

Para quienes crean sabor.

Enteras / deshuesadas / en rodajas / rellenas

Cada aceituna tiene su momento.

Hojiblanca, Manzanilla y Gordal: tres variedades de aceituna de mesa andaluza. La cosecha y la elaboración siguen el ciclo del fruto.



EL RITMO DEL OLIVAR

De la flor al producto.



Floración

El ciclo se renueva.



Crecimiento

El fruto se desarrolla.



Verdeo

Cosecha de aceituna verde.



Elaboración

Selección y preparación.

DE LA COSECHA A SU USO

Las aceitunas de mesa se seleccionan y preparan; la salmuera y las elaboraciones posteriores permiten obtener productos enteros, deshuesados, en rodajas o rellenos. El método y las especificaciones varían según la referencia.

Calendario orientativo · fuente MAPA. Elaboraciones generales · Consejo Oleícola Internacional.

El corte adecuado.

Hojiblanca, Manzanilla y Gordal / Todas las elaboraciones, en distintos calibres y tamaños.



01

ENTERAS

Para selección, envasado y elaboraciones posteriores.

01 Selección estándar

02 Calibre a medida

02

DESHUESADAS

Para rellenos, recetas y transformación industrial.

01 280/300¹

02 Calibre a medida

03

EN RODAJAS

Para pizzas, panadería salada y platos preparados.

01 Corte estándar

04

RELLENAS

Rellenas a mano para especialidades y gastronomía.

01 Pimiento · limón · ajo · almendra

02 Relleno a mano

Todas las elaboraciones, calibres y tamaños están disponibles para Hojiblanca, Manzanilla y Gordal. ¹ 280/300: ejemplo documentado; indicar el calibre solicitado.

Aceitunas verdes y negras. Formatos A10 y A15.



A10 / A15

FORMATO

5 kg

PESO NETO • A15

2 kg

PESO ESCURRIDO • A15

ACEITUNAS VERDES / CUATRO ELABORACIONES



Enteras



Deshuesadas



En rodajas



Rellenas a mano

ACEITUNAS NEGRAS

Aceitunas negras obtenidas por oxidación, en A10 y A15. Variedades bajo consulta.

DOS PRESENTACIONES

Sin etiqueta

Para uso profesional e industrial.

Etiqueta del cliente

Marca blanca bajo consulta.

Imágenes ilustrativas de latas A15. Pesos de A10 y detalles de envasado por confirmar.



04 / EL SUMINISTRO

De la producción a la cocina.

200-220 L

A10 / A15

EXW / ENTREGA

BOMBONAS EN SALMUERA

A15: 5 KG / 2 KG

OPCIONES DE ENTREGA

Hojiblanca, Manzanilla y Gordal: aceitunas verdes en bombonas para transformación; latas A10 y A15 de aceitunas verdes o negras oxidadas para hostelería, según referencia. Pesos A10 por confirmar. Sin etiqueta o marca blanca.

sales@orippogroup.com

info@glt21.com | +34 954 083 824