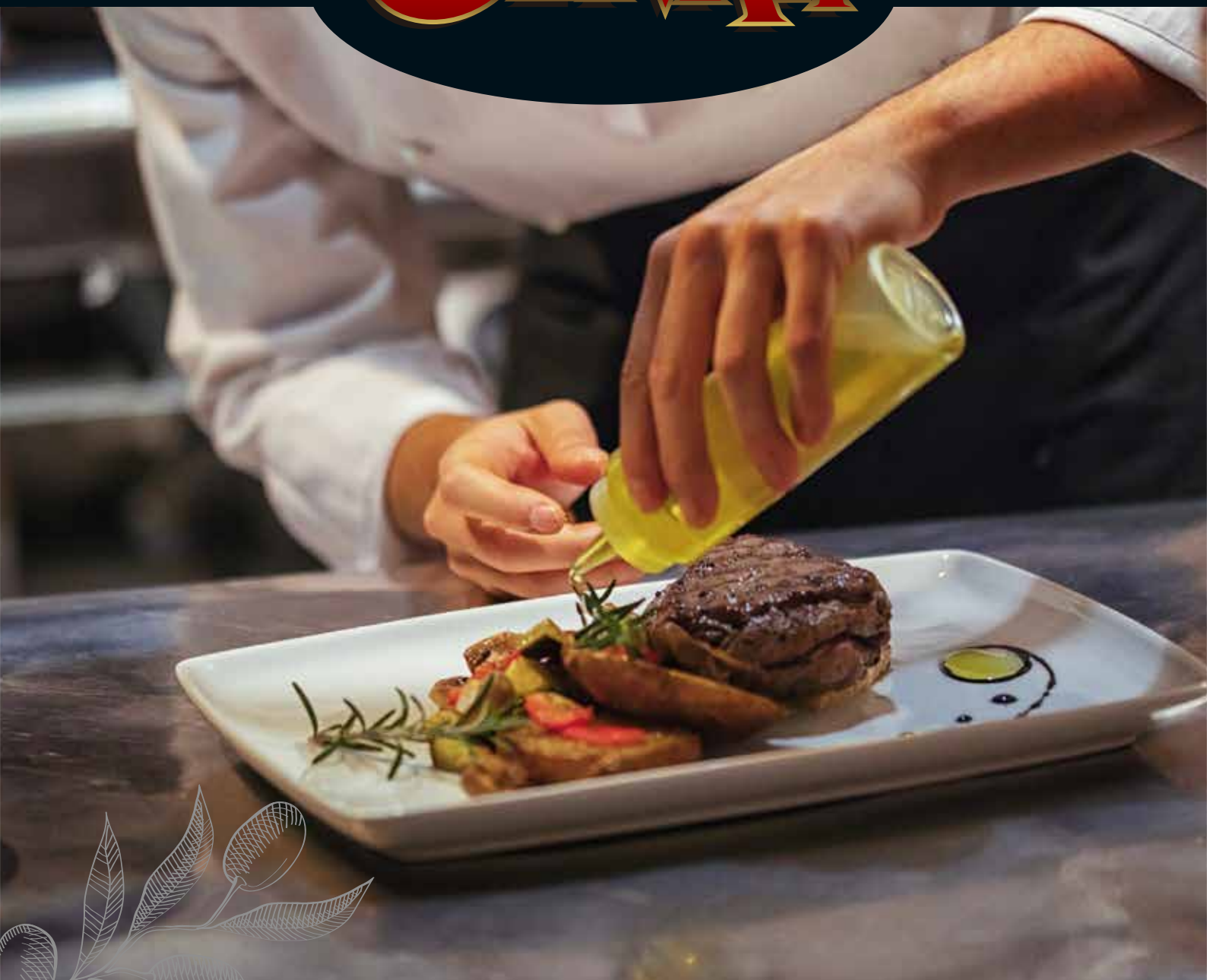


CATÁLOGO

# HORECA

EL  
**OLIVAR**



# PROCEDENCIA

DEL ACEITE DE OLIVA "EL OLIVAR"



La aceituna "El Olivar" procede del fundo familiar del Valle de Tacna, dedicado al cultivo de variedades de aceitunas.

El manejo del producto es ecológico, sin pesticidas ni químicos, lo que no altera en nada su sabor, no hacen daño a la salud y es por lo que se obtiene un fruto de primera calidad, sano y nutritivo.

Al no utilizar fertilizantes, contribuimos al cuidado del medio ambiente.

El aceite que se produce en la Fábrica Marcahuasi es elaborado con las aceitunas cultivadas y cosechadas en el fundo y sus características organolépticas son de primera calidad.

Se rige a todos los procedimientos exigidos internacionalmente para el decantamiento del aceite de oliva.

Dos veces ganador del Premio OLIO NUOVO DAYS en París.





# BENEFICIOS

## DEL ACEITE DE OLIVA

- **Mejora tu salud cardiovascular**  
Reduciendo el colesterol malo (LDL) y mejorando el colesterol bueno (HDL).
- **Retrasa el envejecimiento**  
Por sus polifenoles y sus vitaminas A-E-D-K.
- **Mejora la digestión**  
Como antiinflamatorio natural.
- **Para los niños**  
Estimula el crecimiento óseo, desarrollo cerebral y sistema nervioso.  
Dosis recomendada: 2 a 3 cucharadas diarias.
- **Para el Adulto mayor**  
Por los antioxidantes prevé las enfermedades circulatorias y cardiovasculares.  
Dosis recomendada: 3 a 5 cucharadas.
- **Alta resistencia al calor**  
Resiste mucho más al calor que los otros aceites vegetales.



# ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

GRADO DE ACIDEZ: 0.3 a 0.8 %

EMPLEO: Especialmente como aliño de variadas ensaladas, pastas, menestras y en comidas delicadas e internacionales. También se puede usar como acompañamiento de otros platos que desee. Los grandes chefs lo emplean. Enriquece el sabor de sus comidas.





# ACEITE DE OLIVA CLÁSICO

(ANTES PURO)

GRADO DE ACIDEZ: 1.5 %

EMPLEO: Especialmente para aderezos y frituras. El aceite de oliva contiene el ácido oleico Omega 9, este ácido graso monoinsaturado es estable a la oxidación. Es decir que este aceite demora más en quemarse en comparación con otros tipos de aceites.

Además, el aceite de oliva tiende a formar una capa más delgada en la superficie de los alimentos durante la fritura lo que permite una menor adherencia en los alimentos.





# ACEITE DE OLIVA SUAVE

GRADO DE ACIDEZ: 0.35 %

EMPLEO: De mayor versatilidad al no tener sabor y olor.

Se puede usar como aliño para ensaladas, para preparados como salsa tártara, mayonesas, salsa golf, para cocinar, guisar, para postres, etc.





# ACEITE DE OLIVA



**EXTRA  
VIRGEN**

1 litro  
Cod: 1010103014



**EXTRA  
VIRGEN**

1.9 L  
Cod: 1010103039

**EXTRA  
VIRGEN**

3.785 L  
Cod: 1010103024





## CLÁSICO

(ANTES PURO)

1 litro  
Cod: 10101010



## CLÁSICO

(ANTES PURO)

3.785 L  
Cod: 10101015



## SABOR SUAVE

1 litro  
Cod: 10101020



## SABOR SUAVE

1.9 litro  
Cod: 10101028

# ACEITUNAS



## VERDE SELECCIONADA CON PEPA

1 Kg (Peso escurrido)  
Cod: 1010301003



## NEGRA ECONÓMICA CON PEPA

1 Kg (Peso escurrido)  
Cod: 1010301012



## NEGRA SELECCIONADA CON PEPA

1 Kg (Peso escurrido) Cal 2  
Cod: 11010301013



## NEGRA SELECCIONADA SIN PEPA

1 Kg (Peso escurrido)  
Cod: 1010301002

## VERDE SELECCIONADA SIN PEPA

1 Kg (Peso escurrido)  
Cod: 1010301006



**VERDE  
SELECCIONADA  
EN RODAJAS**

1 Kg (Peso escurrido)

Cod: 1010302008

**NEGRA  
SELECCIONADA  
EN RODAJAS**

1 Kg (Peso escurrido)

Cod: 1010302005



**VINAGRE  
BALSÁMICO**

250 ml

Cod: 1010601001



**ADEREZO  
CASERO  
MULTIUSOS**

500 Gr

Cod: 1010503011

**ADEREZO  
CASERO  
MULTIUSOS**





















1 Kg

Cod: 1010503002





# NUESTROS CLIENTES





Haz tus pedidos  
escribiendo al whatsApp

**+51 923 527 420**



Haz click aquí para  
realizar tu pedido



**EL  
OLIVAR**