

manzanilla Olive

— *El sabor de Sevilla* —





manzanillaOlive

Trabajando

A través de generaciones, hemos ido cultivando la pasión por un producto excepcional. Somos una familia de 6.000 miembros trabajando juntos, haciendo de la aceituna Manzanilla el producto tradicional de Sevilla.

Creciendo

La aceituna Manzanilla es identidad. Nutriendo la biodiversidad, cultivada a través de variedades locales, este producto conserva las cualidades excepcionales de lo tradicional sevillano.

Inspirando

Desde la cocina de nuestras abuelas hasta los fogones de la alta cocina, son pocos los que no conocen las propiedades de la aceituna Manzanilla de Sevilla. Es la inspiración creativa de platos en todos los continentes dándoles un sabor muy nuestro.



TRABAJANDO

Trabajando

Manzanilla Olive: 6.000 razones para confiar en nosotros



Somos una familia de tradición. Una familia de 6.000 miembros que dedica su vida a conseguir que las aceitunas de Sevilla tengan la mejor calidad.

Recogemos una a una las aceitunas de los olivos, las llevamos hasta nuestras instalaciones y las preparamos con dedicación para que sean el baluarte de la dieta mediterránea. Después las dejamos marchar para que millones de personas puedan disfrutar del sabor de nuestra tierra, de la oliva que hemos cuidado, de la aceituna que hemos trabajado. **Ésta es nuestra tradición. Es nuestra pasión.**

En Manzanilla Olive hacemos uso de este saber ancestral y lo combinamos con las mejores y más novedosas tecnologías, dando un impulso a la industria olivarera y ofreciendo una imagen nueva y fresca de los campos de Sevilla, llevando a todo el mundo la Aceituna Sevillana.



Trabajando

Misión, visión y valores:



Misión

La aceituna de Sevilla tiene una identidad que la convierte en única. Mostrar sus particularidades y su calidad es el objetivo principal del grupo **Manzanilla Olive**.

Nuestro objetivo es unir el saber tradicional —legado generación tras generación— con nuevas tecnologías, que permitan hacer crecer la industria olivarera manteniendo el cuidado y calidad de la aceituna sevillana producida en los campos de nuestra tierra y llevada al mundo entero.

Visión

Los productos y servicios que ofrecemos en **Manzanilla Olive** son el reflejo de nuestra forma de entender el mundo, de los valores que nos inspiran y motivan a compartir con nuestros clientes este proyecto, con el que queremos construir un mañana mejor para los agricultores y productores de la Aceituna Sevillana.

Valores

Unión

Un equipo de 6.000 personas sólo funciona unido. En **Manzanilla Olive** trabajamos de forma cooperativa: nuestros socios y socias toman decisiones de manera horizontal y participativa.

Transparencia

La coordinación efectiva de un proyecto de tales dimensiones sólo puede hacerse a través de la transparencia. Diferentes mecanismos como la certificación y la trazabilidad de nuestros productos permite que nos abramos completamente a nuestros clientes, mostrando siempre cómo somos. Ven a vernos a Sevilla. Nuestras puertas están abiertas.

Tradicición

El trabajo que hacemos en **Manzanilla Olive** es el producto del esfuerzo de muchas generaciones de familias y de olivos: conocemos nuestra tierra y nuestros productos.

Cuidado

Cuidamos el campo y las aceitunas porque son nuestra vida. No son objetos sobre los que aplicar números. En cada aceituna va una parte de nosotros.



Trabajando

Nos esforzamos por ofrecerte lo mejor

Queremos que confíes en nosotros, y también en nuestros productos. Nuestra gestión, elaboración y envasado están sometidos al mejor control de calidad.



Trazabilidad

Manzanilla Olive siempre te ofrece más. Por eso, además de las certificaciones internacionales, hemos desarrollado un mecanismo propio de certificación que nos distingue del resto.

Gracias a un innovador sistema de trazabilidad, de elaboración propia, los clientes de **Manzanilla Olive** pueden conocer exactamente el camino que recorren nuestras aceitunas, desde el campo hasta la mesa.



Origen

La finca, el término, el polígono y la parcela del agricultor que suministró las aceitunas así como su escandallo y cantidades en verde.



Procesos

De cocción, de conservación, de movimientos, de ubicación, de distribución en el clasificado y datos de tratamientos.



Información

La información se traslada al papel, programa informático u otro formato revisable.



CRECIENDO

Creciendo

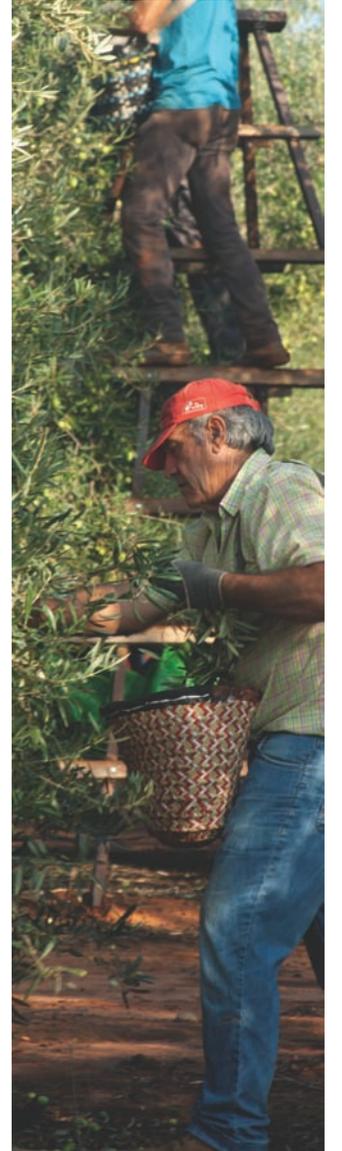
Las aceitunas y Sevilla

*Sevilla es nuestro hogar y el de las aceitunas
que producimos.*

Es muy importante que crezcan incluidas en un proyecto de biodiversidad, respetando el medio ambiente y promoviendo los valores tradicionales de la agricultura más auténtica.

Desde el trabajo conjunto estamos creciendo y creando una aceituna auténtica, excepcional. **Manzanilla Olive** apuesta por una identidad sevillana que se haga eco, a través de sus productos, de los valores de la tierra.

Por ello hemos iniciado un proceso, junto con el resto de actores sociales del sector, para destacar las dos principales variedades tradicionales que producimos y hemos constituido la **Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal** (APAS). Desde ella, con el apoyo de las instituciones provinciales y regionales, trabajamos para que estas dos variedades adquieran la condición de Indicación Geográfica Protegida (IGP).





Las variedades de *Manzanilla Olive*

La gente de Sevilla, ha seleccionado y adaptado los frutos del olivo, a través del tiempo, aprovechando las condiciones de nuestra tierra. Por eso contamos con diferentes tipos de aceitunas:



Gracias a su productividad y a la calidad que tiene, es la variedad de aceituna de mesa más conocida internacionalmente. También es la más versátil gracias a su forma y al equilibrio de sabores.



Es muy fácil de reconocer por su destacado volumen. Con forma de corazón, es la más sensible. Su gran cantidad de carne la hace muy preciada por muchos.



Es la variedad local tradicional de Morón de la Frontera. Una muestra singular de selección local adaptada a las necesidades y preferencias de su gente y que ha logrado ser reconocida por el consumidor.



De maduración tardía, es una de las aceitunas más cultivadas, por su versatilidad y fortaleza. Puede utilizarse para producir aceite de oliva y también para mesa. Por ello recibe gran atención del sector I+D en el campo sevillano.



La aceituna verdial tiene un profundo sabor a historia que nos habla de tiempos pasados. Sus árboles se utilizaban como patrón de otras variedades más nuevas.



Procesos básicos de elaboración y conservación

Un azúcar llamado **oleuropeína** es el causante del amargor que tienen las aceitunas y del cual hay que desprenderse para que se puedan comer.

Esto se consigue a través de diferentes procesos, expresión del conocimiento tradicional de la gente de Sevilla. **Los más usados son estos dos:**

Estilo sevillano



Reconocido internacionalmente, para preparar las aceitunas al estilo sevillano, primero se sumergen en hidróxido sódico –eliminándose el amargor–, y después en agua salada, donde se dejan fermentar de manera natural. Después de un tiempo, estarán listas para su consumo y conservación.

Oxidación



De origen más reciente, este mecanismo permite transformar aceitunas verdes en negras. Para ello primero las aceitunas se conservan en salmuera y después se les quita el amargor con hidróxido sódico. Es entonces cuando se oxidan añadiendo aire (oxígeno) y obtienen ese color negro característico.

Otros métodos tradicionales en Sevilla para tratar las aceitunas son:



Salmuera

Las aceitunas son tratadas sólo con agua y sal dejando que su fermentación natural las haga aptas para el consumo. Éste quizás sea el método más antiguo de todos.



Aliño de la morona

En **Manzanilla Olive** estamos apostando por la investigación en la mejor forma de aliñar esta variedad tradicional para potenciar todo su sabor y ofrecer las mejores sensaciones.



Creciendo

El aceite de Oliva

En **Manzanilla Olive** sacamos el mejor partido a las aceitunas de mesa tradicionales de Sevilla, pero también apostamos por la producción del derivado primigenio de la aceituna, el **aceite de oliva**.

Las razones por las que domesticaron los primeros olivos fue porque se conoció que había un árbol de cuyos frutos se podía extraer una sustancia que tenía **gran variedad de usos**.

Los frutos maduros prensados desprendían un denso líquido que servía como combustible, lubricante o como alimento y conservante, e incluso servía para la higiene personal aplicándose sobre la piel o para hacer jabón. Esto hizo que la aceituna y el aceite de oliva hayan sido a lo largo de los tiempos protagonistas en muchas civilizaciones y objeto del desarrollo de economías como la Andaluza.

Pero es indiscutible que el reconocimiento internacional del que goza hoy en día el aceite de oliva es su uso como alimento. Muy extendido en las culturas mediterráneas, el aceite de oliva está cada vez más presente en otras sociedades, incorporándose en multitud de recetas y platos.

El aceite de oliva es reconocido por su contribución a nuestra salud, gracias a su valor como antioxidante natural, por su contenido en vitaminas E y K y por sus ácidos grasos beneficiosos.

En **Manzanilla Olive** producimos Aceite de Oliva siempre obtenido por procedimientos mecánicos. Para ello empleamos diferentes variedades de aceituna: **Manzanilla de Sevilla, Picual, Hojiblanca, Verdial, y Lechín**.



Aceite de Oliva Virgen Extra

De categoría superior. Posee un excelente aroma y sabor. Su acidez es inferior a 0,80 grados



Aceite de Oliva Virgen

Ofrece buen aroma y sabor y una acidez inferior a 2 grados.



Calidad

Y como en el resto de productos, nuestro aceite de oliva también está sometido a **controles de calidad**, obteniendo las siguientes **certificaciones**:





INSPIRANDO

Inspirando

Tu momento de creatividad



En la agricultura tradicional todo se aprovechaba. Las familias se abastecían optimizando todos los recursos que ofrecía el monte y el campo combinando, adaptando, improvisando y mejorando.

Existen multitud de variaciones de aliños tradicionales que incorporan plantas silvestres alimentarias y plantas cultivadas, obtenidas del monte y la propia finca. La gente así realza el sabor de las aceitunas y añade matices de **sabores** y **olores** que le permiten degustar su tierra y expresar su vinculación con ella.

Cuando hacemos esto, recibimos una serie de estímulos que transforman la experiencia en torno al alimento.

En **Manzanilla Olive** potenciamos la **experiencia sensitiva del consumidor añadiendo un toque de creatividad a la composiciones tradicionales**. Las presentaciones de aceitunas rellenas de pimienta y anchoas, entre otras, son un ejemplo de ello.



Inspirando

La tapa

No hay mayor ejercicio de inspiración que el que se reúne en las miles de tapas degustadas cada día en los bares de Sevilla. Confluencia de sabores desde los que se comparten las raíces culinarias de una tierra con grandes recursos gastronómicos.

Manzanilla Olive te ofrece **la tapa perfecta**. La que abre el recorrido, la primera letra en el romancero de tasca: la aceituna.



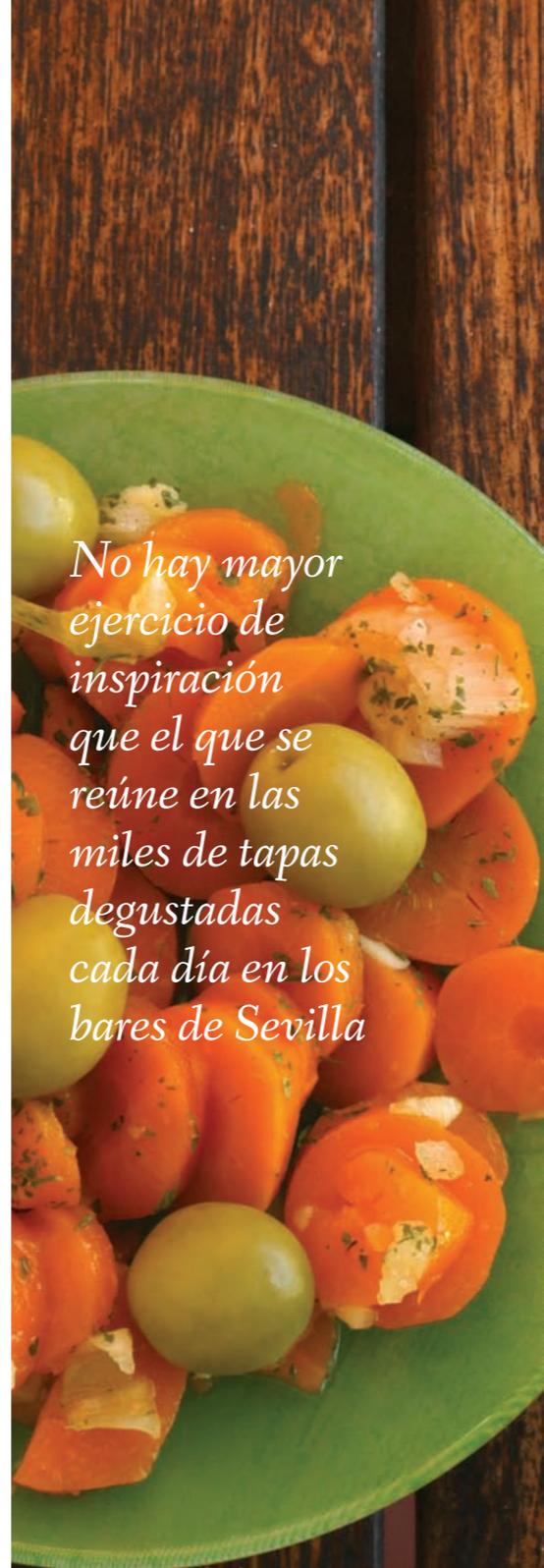
No hay mayor ejercicio de inspiración que el que se reúne en las miles de tapas degustadas cada día en los bares de Sevilla

Gastronomía

Tradicionales como aperitivos, las aceitunas han comenzado a tomar protagonismo en la amplitud de la gastronomía local e internacional.

Las aceitunas son ingredientes en multitud de platos.

Su gran variedad de matices organolépticos y cromáticos hacen de ellas un recurso versátil para expertos e iniciados. Las podemos utilizar en cualquier tipo de recetas, tradicionales y modernas: carnes, pescados, pastas, pizzas. Y en preparados como paté, panes y dulces.

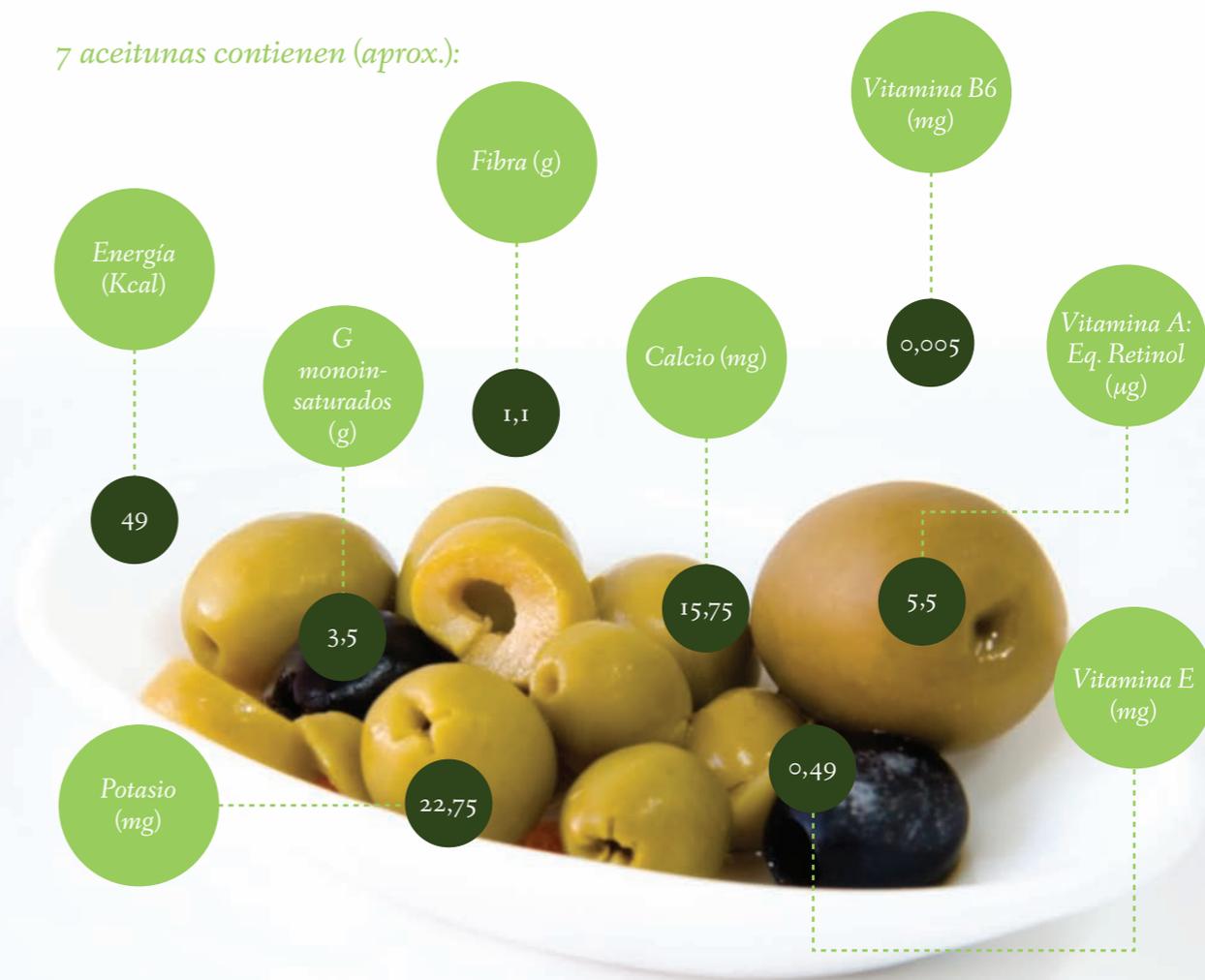


Inspirando

Comer aceitunas. Comer sano.

Las aceitunas son un alimento muy saludable y con significativas cualidades organolépticas. Las aceitunas son ricas en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico), fibra y vitaminas. Son muy digestivas y tienen propiedades aperitivas.

7 aceitunas contienen (aprox.):





manzanilla Olive

manzanillaOlive

Ctra. A-362 Utrera – Los Palacios, km. 3,5
Apdo. Correos 51
41710 Utrera - Sevilla. España

Tlf: (+34) 954.863.395
Fax: (+34) 954.873.662

comunicaciones@manzanillaolive.es
www.manzanillaolive.es

