



Компания **MKOLIVECO** была основана в 2001 году. Основные ресурсы завода находятся рядом с парком Natural Park в регионах Суббетика и областью Пониенте де Гранада, между югом провинции Кордоба, западом провинции Гранада и югом провинции Хаен. Это место - перекресток тысячелетних культур, географически центр плодородной земли Андалусия. Этот южный район Испании является сердцем самого большого региона по производству оливкового масла в Средиземноморье и мире.



Сезон сбора урожая в оливковых рощах компании MKOLIVECO

Компания **MKOLIVECO** является владельцем собственных оливковых рощ и маслозаводов, благодаря чему производство является бесперебойным, а контроль качества и безопасности продукции обеспечивает неизменно превосходные органолептические и химические показатели продукции.



Завод по производству рафинированного оливкового масла

В структуру компании также входит завод по производству рафинированного масла, расположенный в Севильи, и собственные мощности по

бутилированию продукции, расположенные на юге провинции Хаен.

Такая организация производства, современное оснащение и удобство расположения всех ресурсов позволяет предлагать самый обширный ассортимент испанских оливковых масел.

Труд, вкладываемый в работу, и полученный с годами опыт позволяют получать наилучший урожай и самое высококачественное оливковое масло, признанное и пользующееся уважением самых изысканных гурманов.

С самого начала своего существования, компания MKOLIVECO, была ориентирована на экспорт продукции на главные международные рынки, и сегодня основные клиенты компании находятся в США, Южной Америке, Европе, России и СНГ, Восточной Азии и Японии.

Таким образом, на сегодняшний день компания MKOLIVECO является одним из наиболее динамичных, опытных и конкурентоспособных производителей оливковых масел в мире.

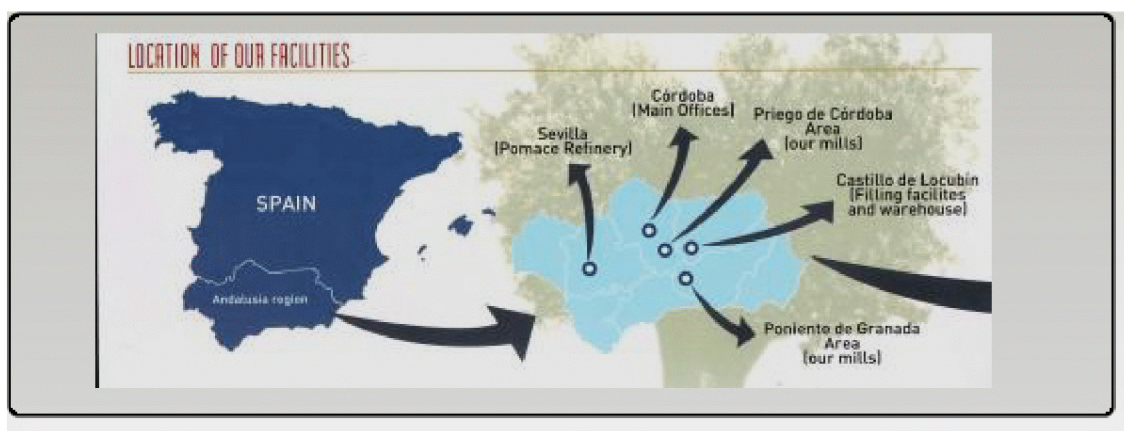


Оливковые рощи

Маслозавод

Склад продукции

Розлив продукции



Расположение производственных мощностей компании MKOLIVECO

Oro Español



В Испании выращивается 262 сорта оливок, однако постоянно для производства масла используются лишь 24 сорта. Названия сортов оливок обычно ассоциируются с различными факторами – название дерева, форма листа, место производства и другое.

В Андалусии, где выращивается 75 процентов оливкового урожая в Испании, выращивает больше всего оливок в мире. В одной только провинция Хаен производится больше оливкового масла, чем в Греции, несмотря на то, что ее территория составляет лишь 10 процентов территории Греции и которая является третьим по величине производителем оливкового масла в мире. По оценкам в Андалусии 165 миллионов оливковых деревьев, 30 процентов из них – в Кордобе, 50 процентов - в Хаене.

Оставшиеся 25 процентов производства рассосредоточены в различных зонах средиземноморского бассейна – климат и почва этих мест придают маслу определенные качества. Из всех сортов масла, производимых в Испании основными являются – Пикуаль, Охибланка, Лечин, Пикудо, Арбекина, Корникабра, Вердиаль и Эмпельтре.

Oro Español

DOP* Poniente de Granada 500 мл.

Масло родом из небольшого района на юге Испании. Продукция, производимая в этом месте, очень ценится и в Испании и за ее пределами. Это особенный горный район, расположенный в провинции Гранада, Андалусия. У оливкового масла из этого региона типичный мягкий вкус, интенсивный запах и золотой цвет. Другое важное и интересное свойство этого масла – низкий уровень кислотности, в виду этого – великолепные органолептические показатели.

В этом регионе масло производится с четырех различных видов оливкового дерева – пикудо, арбекина, пикуаль и охибланка. Масло, отбираемое для данного ДОП ОРО Эспаньол всегда является купажем трех из указанных деревьев – несколько процентов Пикуды, несколько процентов Охибланка и небольшое количество Пикуаль. Это идеальное сочетание для превосходного нерафинированного масла первого холодного отжима. Масло используется для любых целей, в основном для заправки салатов, холодных блюд, также его можно употреблять с хлебом.

Рисунок на этикетке имеет определенное значение – часть ландшафта региона Пониенте де Гранада. Пониенте значит западная часть. А различные цвета мозаики обозначают различные виды масла, производимые на маслозаводе Oro Español.



Синий для Арбекины, желтый для Охибланки, зеленый для Пикуды и красный для Пикуаль. Ландшафт – типичный горный регион с оливковыми фермами. Эксперты утверждают, что лучшие масла – это масла, происходящие из горных регионов, где зимой холодно, благодаря чему у плода оливы особенный аромат и вкус.

На задней этикетке – логотип ДОП и номер бутылки. На каждой бутылке есть эксклюзивный номер, а качество масла подтверждено комитетом по защите места происхождения Пониенте да Гранада.

Проще говоря – это превосходнейшее оливковое масло Extra Virgin, один из наилучших продуктов Испании. Этикетка и бутылка соответствуют продукту.

* Защищенное обозначение происхождения - Poniente de Granada

Монокультивары (односортные масла)

Данные масла являются стопроцентно односортными. Это значит, что его производят из одного единственного сорта масла и из одного единственного сорта оливок. Эти масла обычно производятся в самом начале сезона сбора урожая.



Выращивание и производство односортных масел очень трудоемкий процесс, как для фермеров, так и для маслозавода, так как на фермах выращиваются оливковые деревья разных сортов, а выращивание и переработка одного сорта является дорогостоящей. Более того на маслозаводе необходимо иметь резервуары предназначенные исключительно для односортных масел. Для производства хорошего односортного масла затрачивается намного больше труда по сравнению с производством обычного масла Extra Virgin, где нет необходимости заботиться о том, какой же сорт плода отправляется на измельчение.



Вопрос – если это дорогостояще и трудоемко, зачем производить односортное масло?

Ответ прост. Органолептические показатели масла (вкус, запах, аромат, горькость, даже цвет) этого масла являются более интенсивными по сравнению с обычным

оливковым маслом Extra Virgin, в виду того, что все перечисленные параметры и качества отличны друг от друга.

В виду того, что производство монокультуров является очень древним видом деятельности в Испании и средиземноморского региона, мы выбрали изображения различных древних производств, более того, мы выбрали картины, имеющие отношения к различным периодам истории Испании.

Доримская эпоха для Арбекины, римская эпоха для Пикуаль, арабская эпоха для Охибланки, доиндустриальная эпоха для Пикуды. Все это в виду того, что производство и употребление масла в Испании – это часть культуры и истории.



PICUDA

Это особенный вид масла Extra Virgin – вкус довольно горький, аромат поистине уникальный. Идеально для употребления с хлебом и салатами, холодными блюдами и супами. Этот сорт выращивается и производится в начале сезона, поэтому вкус и аромат масла более интенсивный по сравнению с другими, очень фруктовый, напоминает только что скошенную траву и миндаль. Пикуда не такой распространенный в Испании сорт, как пикуаль. Поэтому для нас честь иметь такое масло в своем каталоге, ведь уровень его производства в Испании не так высок.

Объем бутылки: 500мл



PICUAL

Это самое популярное односортовое масло. Вкус горький, напоминает дерево и миндаль. Идеально для жарки, т.к. стабильно при высоких температурах. Также отлично подходит для потребителя, который не любит мягкие масла Extra Virgin, производимых из зрелых плодов и так распространенных на рынке. Также идеально для придания аромата и вкуса салатам и холодным блюдам.

В виду того, что это самый распространенный сорт, в Испании Пикуюль может обладать самыми различными качествами. Наше односортовое масло Пикуюль обладает наилучшими качествами, что доказано лабораторными исследованиями. Главная его особенность – это его запах.

Объем бутылки: 500мл





НОЖИБЛАНКА

Самый гармоничный из всех односортовых масел Extra Virgin. У него мягкий вкус, присутствуют нотки миндаля и трав, мягкий запах, во рту не горький, лишь слегка горький в послевкусии. Идеально для всех способов приготовления пищи, для заправки холодных блюд, жарки, салатов, десертов, выпечки. Охибланка придает вкус и запах оливкового масла, но он не такой интенсивный по сравнению с другими маслами Extra Virgin. Подходит любому покупателю.

Объем бутылки: 500мл

ARBEQUINA

Арбекина – очень ценный сорт в виду своего более мягкого вкуса и меньшей горькости. Партии, отбираемые для Oro Español имеют интенсивный аромат с нотками фруктов и бананов. Это масло идеально подходит детям, т.к. оно не горькое, а также для тех, кто не любит интенсивные вкусы. Наша Арбекина была произведена из ноябрьского урожая. Это значит что аромат масла очень приятный и ощутимый, довольно пряный, а вкус – довольно мягкий.

Объем бутылки: 500мл



Oro Español

Оливковое рафинированное масло

Данное масло является одним из наиболее удачных продуктов. Масло получается путем вторичного отжима масла и рафинации. Это стопроцентное оливковое масло, используемое в быту для жарки и заправки салатов.



Оливковое масло Oro Espanol имеет золотистый цвет и приятный сладковатый миндальный вкус.

Масло является продуктом собственного производства и соответствует самым высоким требованиям к качеству.

Бутылка Dorica 250мл, 500мл, 750мл
Бутылка Marasca 1л
Бутылка Bertoli 1л



Нерафинированное оливковое масло первого холодного отжима Oro Español

Это настоящий оливковый нектар, полученный исключительно естественным образом, без добавления каких-либо химических веществ. Данное масло – богатый источник витаминов, естественных антиоксидантов и необходимых жирных кислот. Нерафинированное оливковое масло первого холодного отжима Oro Español – это сочетание изысканного вкуса и пользы, которое особенно ценится в средиземноморской кухне.

Пищевая ценность

Размер порции – 15мл (1 ст. ложка)

Количество порций в бутылке – около 200

Пищевая ценность на порцию продукта

Калории 120

Калорий из жира 120

Общее количество жиров 114г

Насыщенные жиры 2г

Трансжиры 0г

Полиненасыщенные жиры 1,5г

Мононенасыщенные жиры 10г

Холестерин 0мг

Натрий 0мг

Общее количество углеводов 0г

Белок 0г



Бутылка Dorica 250мл, 500мл, 750мл

Oro
Español