

desde 1885

ACEITES DE LAS
HERAS

· SPAIN ·



EN-AR

CLASSIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

زيت الزيتون البكر الممتاز

Extra virgin olive oil produced from first cold pressed olives only.

It has an intense fruity aroma, smooth flavour with a touch of spice with a light green colour.

هو زيت زيتون تم الحصول عليه من أول عصر بتقنية الضغط البارد، ويتميز بعدة خصائص حسية تتمثل في رائحة ثمرة الزيتون النفاذة والنكهة ذات المذاق السلس وهو حار قليلا ويتميز بلون أخضر خفيف.

Glass: 250, 500 & 750ml, 1L.
Self Portion PET 10ml
PET: 1L, 2L, 3L & 5L
TIN: 5L

OLIMEDI MONOVARIETAL & ORGANIC EVOO

زيت الزيتون الطبيعي أحادي النوع



SERRANA: Extra Virgin Olive Oil. This oil is made from the Serrana de Espadán variety originated from the mountains of Valencia. Produced from the first cold press of the olives. It is 100% natural with a perfect balance of aroma and flavours. With the fruitiness of mature olives and presence of ripe red fruits such as strawberries, raspberries and blueberries.

ARBEQUINA: Extra Virgin Olive Oil produced from the Arbequina variety. This variety typically comes from the Mediterranean and has aromas of apple and banana. Green fruitiness with slight aromas of almond, sweet with a slightly spicy aftertaste.

ORGANIC: An excellent blend of the 40% Hojiblanca, 30% Picual and 30% Cornicabra varieties. An intensely fruity oil, with mild aromas of fresh grass, tomato aftertaste with an average intensity of bitterness and spicy.

سيرانا: زيت الزيتون البكر من نوع سيرانا من إسبانيا ويرجع أصله إلى تلال بلنسية. يتم الحصول على هذا الزيت من أول عصر بالضغط البارد ويتمتع بتوازن ممتاز بين النكهات والروائح. يتميز أيضا بنضج ثمرات الزيتون المستخلص منها وجود نكهة الفواكه الحمراء الخفيفة مثل الفراولة والتوت.

أربيكينا: زيت زيتون بكر من نوع أربيكينا. يرجع أصله إلى البحر المتوسط ويتمتع ب رائحة الفواكه مثل التفاح والموز. يتمتع هذا الزيت بنكهة خفيفة قريبة من طعم اللوز ويتميز بالحلاوة وقلة الحرارة واللون الأخضر.

الزيت العضوي: ناتج عن عملية خلط متميزة لثمر الزيتون من أنواع أوخيبلانكا وبيكوال وكورنيكابرا. يتميز بنكهة قوية لثمرة الزيتون مع نكهة الأعشاب الطازجة الخفيفة والطماطم ويتسم بمرارة وحرارة متوسطتين.

OLIVE POMACE OIL

زيت تفل الزيتون

This is a blend of refined pomace olive oil and extra virgin olive oil, the extra virgin olive oil gives the oil extra colour and fruity aromas. Brilliant intense green colour. Mild flavour.

ينتج عن خليط زيت تفل الزيتون وزيت الزيتون البكر ويتميز بلونه شديد الخضرة وطعمه الحلو مع نكهة فواكه خفيفة. السمات: ذو لون أخضر شديد ولامع، مع نكهة معتدلة.



Glass: 1L.
PET: 1L, 2L, 3L & 5L.
TIN: 1L & 4L.

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

زيت الزيتون البكر الطبيعي الناتج من أول عصر بتقنية الضغط البارد



An excellent blend of the Arbequina, Picual and Cornicabra varieties, all of which are sourced from centuries old olive groves with the knowledge and experience of four generations dedicated to the production of oil since 1885. An intense and fruity olive oil with aromas of fresh grass and herbs leaving a tomato aftertaste with a medium level of bitterness and spicy

خليط ممتاز من ثمر الزيتون من أنواع أربيكينا وبيكوال وكورنيكابرا من أشجار زيتون يعود تاريخها إلى مئات السنين، وتم صنعه بخبرة ومعرفة أربعة أجيال متخصصة في زيت الزيتون منذ عام 1885. يتميز بنكهة الفواكه النفاذة مع نكهة الأعشاب الطازجة الخفيفة والطماطم ويتسم بمראה وحرارة متوسطتين.

500 ml.



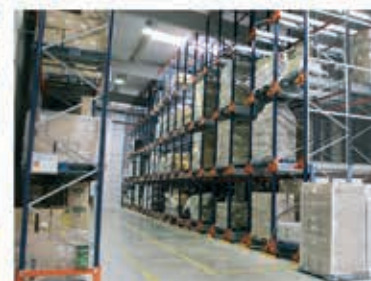
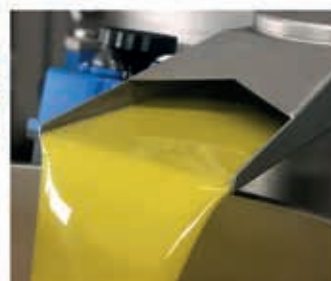
PET: 1, 2 & 5L

OLIVE OIL

زيت الزيتون

We use a fruity and low in acidity extra virgin olive oil to give aroma. The oil is then blended with refined olive oil which softens the flavor and gives colour and clarity.

يستخدم في هذا النوع زيت الزيتون البكر قليل الحموضة وذو النكهة الأقرب إلى الفواكه لزيادة الرائحة. تساعد عملية خلط زيت الزيتون البكر مع زيت الزيتون النقي على تعديل النكهة ومنحه اللامع واللون المناسبين.



Aceites de las Heras is dedicated to the production, packaging and distribution of oil. Established in 1885, this **hundred-year-old company** is currently operating in its fourth generation. The search for excellence has been and remains to be the principal guide for the company, always seeking the highest **quality** raw materials, the best organoleptic conditions, renovation of our facilities and customer **satisfaction**.

From the beginning, **Aceites de las Heras** has been characterized by its ability to adapt & innovate depending on the current market needs, together with the continued search for the best organoleptic qualities (**taste, aroma & colour**), with careful selection of the raw materials used.

This has enabled us to strengthen our position in the market. The company has an excellent reputation and is well known for its quality oils.

Aceites de las Heras شركة متخصصة في إنتاج وتعليب وتوزيع الزيت. وقد تم تأسيسها في عام 1885، لذلك تعد شركة تبلغ من العمر مائة عام حيث يعمل بها الجيل الرابع من الأسرة. كان البحث عن التميز ولا زال السمة المميزة لهذه الشركة، ويتضمن ذلك جودة المواد الخام والخصائص الملموسة للمنتجات وتجديد المنشآت ورضا العملاء.

منذ نشأتها، تميزت Aceites de las Heras بقدرتها على التجديد المستمر لكي تتكيف مع متطلبات السوق مع سعيها المستمر للوصول إلى أفضل الخصائص الحسية (الطعم والرائحة واللون) عن طريق الانتقاء الدقيق للمواد الخام المستخدمة وهو ما أتاح للشركة تقوية وضعها التنافسي في السوق. تتمتع الشركة أيضا بسمعة ممتازة وهي معروفة بزيوتها ذات الجودة الممتازة.



Aceites de las Heras, S.L.U.

Avd. de las Bodegas, 16 - Pol. Ind. Nuevo Tollo - 46300 Utiel (Valencia) Spain

Tel.: +34 96 217 22 61 - info@aceitesdelasheras.com - www.aceitesdelasheras.com

