



LA ESPAÑOLA GOURMET
LA RINCONADA (SEVILLA)



Con la intención de conquistar los paladares más exquisitos, Acesur presentaba recientemente su nuevo virgen extra *La Española Gourmet*. Obtenido directamente de las aceitunas manzanillas que se producen en su finca sevillana Hacienda Guzmán, este aceite de oliva se ha envasado en una edición limitada de 15.000 unidades. El motivo no es otro que el escaso rendimiento productivo que la Manzanilla ofrece en relación con otras variedades más generosas.

With the aim of convincing even the most sophisticated palates, Acesur recently presented its new extra virgin, *La Española Gourmet*. Directly obtained from the Manzanilla olives produced on its estate in Seville, Hacienda Guzmán, this olive oil has been packed in a limited edition of 15,000 units. The reason for this limitation is the reduced produce of the Manzanilla compared to other more generous varieties.

www.acesur.com



BELLUGA SELECCIÓN
SEGORBE (CASTELLÓN)



Estrechamente vinculada con el mundo oleícola, la empresa castellonense Segotur, S.L. sólo tenía una asignatura pendiente: la elaboración de su propio aceite de oliva virgen extra. *Belluga Selección* es un zumo de aceitunas obtenido de la molturación de variedades autóctonas como la Serrana de Espadán, y otras como la Arbequina o la Borriolenca. Recogidos en el momento del envero y con un rendimiento medio del 11%, los frutos producen una edición limitada de 3.000 litros por campaña.

Closely related to the world of olive oil, the Castellón-based company, Segotur, S.L. had just one task pending, the production of its own extra virgin olive oil. *Belluga Selección* is an olive juice obtained by milling autochthonous varieties from the Serrana de Espadán, with others such as the Arbequina or the Borriolenca in the moment of veraison, providing a mean performance of 11%, the fruits produce a limited edition of 3,000 litres per season.

www.bellugagourmet.com