

Valores nutricionales:

La aceituna Aloreña tiene propiedades anticancerígenas y antioxidantes y es rica en vitamina E. Además está libre de grasas transgénicas, de gluten y de colesterol.

Información nutricional por 100 grs.:

Valor energético: 870 KJ/208 Kcal

Grasas: 22,6 g

Saturadas: 4,4g

Hidratos de carbono: 0,0 g

Proteínas: 1,2 g

Sal: 4,25 g

Nutritional values:

“Aloreña” olive has anticancer and antioxidant properties, and it's rich in vitamin E. In addition, it's free of trans fats and cholesterol.

Nutritional Information per 100 grs.:

Energy: 870 KJ/208 Kcal

Total fats: 22,6 g

Saturated fat: 4,4g

Carbohydrate: 0,0 g

Proteins: 1,2 g

Salt: 4,25 g

Formatos disponibles



Galón
P.N.E.: 2,4 kg



1/2 Galón
P.N.E.: 1,2 kg



1/4 Galón
P.N.E.: 550 gr



1/8 Galón
P.N.E.: 170 gr



Brabur

Aceitunas aloreñas de Málaga



DE NOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
alor^ã
alor^ã



gusto
del Sur
AND-CR-09-30

sabor
a má
laga
INSECTOS
PROHIBIDOS
EN SU FABRICACIÓN

Aceitunas Bravo - Aceitunas Brabur

Ctra. Cártama, km 8, 29120 - Alhaurín el Grande (Málaga)
Tel. 952 49 07 35 | Fax 952 49 93 73 | info@aceitunasbravo.com
www.aceitunasbravo.com

Brabur

Aceitunas Brabur nace con el respaldo de Aceitunas y Encurtidos Bravo, transmitiéndole su experiencia y know-how de más de 35 años en el mercado.

Desde las primeras gestiones encaminadas a conseguir un distintivo de calidad para la "Aceitunas Aloreñas de Málaga", ha pasado más de 10 años, pero nuestra empresa siempre ha estado apoyando a este producto singular del Valle del Guadalhorce, aunando esfuerzos e investigando hasta conseguir el reconocimiento de una Denominación de Origen Protegida. Avalados por un Consejo Regulador, nuestras aceitunas pasan por rigurosos controles de calidad, ofreciéndoles formatos innovadores en el mercado, sin olvidar nuestros orígenes: garantizar un producto natural y tradicional.



Aceitunas Brabur" borns with the support of "Aceitunas y Encurtidos Bravo", transmitting all its 35 years experience and know-how on the market.

Since the first steps to acquire a quality mark for the Aloreñas Olives from Malaga has passed over 10 years but our company has always been supporting this unique product from the Guadalhorce Valley, combining efforts and research to achieve the recognition of a protected denomination of origin "PDO". Guaranteed by a Regulatory Board, our olives go through rigorous quality control, offering innovative formats in the market, without forgetting our origins: ensure a natural and traditional product.



Una aceituna excepcional

Tiene usted en sus manos la primera aceituna de mesa con Denominación de Origen de España, con unas características únicas e inconfundibles que la diferencian de las demás, es ideal para el consumo de mesa, con un hueso pequeño y flotante, piel suave y un sabor inigualable.

You have in your hands the first table olives with Spanish's "PDO" with unique and distinct characteristics that differentiate it from others, ideal for table consumption, with a small and floating bone, a soft skin and unique taste.

Brabur
ponga en su mesa glamour



La recolección de esta aceituna se realiza mediante el método de ordeño y en nuestras instalaciones las seleccionamos y clasificamos según calibre, las partimos, envasamos y aderezamos con plantas aromáticas, ajo y pimienta. Según el estado de fermentación podemos diferenciar dos tipos de aceituna aloreña:

Harvesting this olive is performed by the method of milking and at our facilities we select and classify the olives according to the size. Then we split up, garnish (with thyme, garlic, pepper and fennel) and pack the olives. According on the degree of fermentation of olives we can distinguish two types of "aloreña" olives:

Aceituna Aloreña Verde Fresca

- Color verde claro / Green Color Light.
- Olor a fruta verde y hierba / Smell of green fruit and grass.
- Ligero amargor y sabor intenso / Slight bitterness and intense.
- Mantener en frío / Keep cold.
- Producto no pasteurizado, consumo preferente: 3 meses/ Product not pasteurized, Best before: 3 months.



Aceituna Aloreña Tradicional

- Color verde-amarillo pajizo / yellow-green.
- Olor a fruta fresca / Smell of fresh fruit.
- Sabor más suave, a aliños / Taste softer.
- Almacenamiento a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener en frío. / Storage at room temperature. Once opened, keep cold.
- Producto pasteurizado, consumo preferente: 3 años / Pasteurized product, Best before: 3 years.

