

JAEENCOOP

grupo



OLIVAR
DE SEGURA





JAENCOOP
grupo



**OLIVAR
DE SEGURA**

Cazorliva
Acete de Oliva Virgen Extra

**ORO *de*
GÉNAVE**

SAQURA
OLIVAR DE MONTAÑA

**PRO
LOGO**
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
temprano_

**VERDE
SEGURA**
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

**SEÑORÍO
DE
SEGURA**

**ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA**
JAENCOOP
grupo





Group

El mayor Grupo Cooperativo oleícola de Jaén

El **Grupo JAENCOOP** se fundó en 1986 cuando almazaras cooperativas de la provincia de Jaén, en su gran mayoría con una trayectoria de más de 50 años, deciden unir la **pasión** por su trabajo y su **compromiso** con el sector olivarero, para crear un grupo de **agricultores** especializado en producir y comercializar aceite de oliva de gran **calidad**, respetando siempre los **orígenes** y las razones de su existencia: **la tradición de un zumo de aceituna totalmente natural**.

Desde entonces, el Grupo Jaencoop se ha desmarcado en el sector para convertirse en el **primer Grupo Cooperativo productor** de la provincia de Jaén, referente a nivel mundial por su **dimensión, calidad** de sus productos y **servicio** a sus Clientes.

En la actualidad agrupa a más de **26.000 socios**, que explotan más de quince millones de olivos fundamentalmente de la variedad **picual**. Y una creciente producción de la variedad **arbequina**.

La producción del Grupo Jaencoop se distribuye en más de veinte términos municipales de la PROVINCIA DE JAÉN, en la **Sierra de Cazorla, Segura y las Villas y las comarcas de El Condado y La Loma**, enclave geográfico característico por su clima y orografía que realzan las **características organolépticas de sus aceites**, otorgándole unos matices de sabores muy particulares.

The largest olive oil cooperative group in Jaen

JAENCOOP GROUP was founded in 1986 when several cooperative mills of the province of Jaen –most of them with over 50 years of experience– decided to join their **passion** for their work and their **commitment** with the olive oil sector, in order to set up a group of **farmers** specialized in producing and marketing a very high **quality** olive oil. The Group's philosophy is based on the respect for their **origins** and for the reason of their existence: **the tradition of a 100% natural olive juice**.

Since then, Jaencoop Group has worked very hard to become **the major cooperative Group in the production** of olive oil in the province of Jaen and a worldwide benchmark because of to **its size, the quality** of its products and its **customer service**.

Nowadays it gathers over **19,000 farmers (partners)** and over fifteen million olive trees – mostly of the **picual** variety, although with an increasing number of the **arbequina** variety.

Jaencoop Group's production comes from the groves located throughout over twenty municipalities of the PROVINCE OF JAEN, in the Mountain Range of **Cazorla, Segura y las Villas and in the areas of El Condado and La Loma**, a geographical location defined by a particular weather and a specific relief, both of which enhance the **organoleptic properties of the oil**, conferring it a very special flavour.



Partners

Filosofía , Objetivos y Responsabilidad Social Corporativa

Las personas son la base fundamental de todas las acciones del Grupo Jaencoop y el origen de su existencia.

La evolución de la empresa y su éxito se fundamentan en el esfuerzo, implicación y exquisito trato que nuestros **miles de Socios** y demás personas que integran el Grupo Jaencoop, aportan a nuestros productos y servicios.

Desde sus orígenes, todas las acciones que se llevan a cabo tienen como objetivo final **desarrollar su entorno social y contribuir a la sostenibilidad y evolución del medio rural**, generando sinergias, beneficios y eficiencias colectivas.

Para conseguir la excelencia y mejora continua, el Grupo Jaencoop trabaja a diario para elaborar productos de la más alta calidad, aportar servicios personalizados para sus Clientes, acompañándoles en su propia evolución con soluciones locales en un mercado global y con un continuo compromiso en todas y cada una de sus acciones.

Philosophy, objectives and corporate social responsibility

Jaencoop Group's actions and existence are always focused on people.

The development and success of the company have been possible thanks to the efforts, engagement and outstanding service that our **thousands of partners** and the remaining members of Jaencoop Group's team dedicate to the Group's products and services.

Starting from the initial design, every action implemented has the main objective of **developing the social setting and contributing to sustainability and to the evolution of rural areas**, generating synergies, profits and group efficiencies.

In order to achieve excellence and continuous improvement, Jaencoop Group's main goal is to produce high quality products, provide customized services and support its customers in their own development, offering them local solutions in a global market and keeping a permanent commitment with each and every of its customers' initiatives.

Calidad Innovación

Calidad y medio ambiente

El GRUPO JAENCOOP, en su apuesta por la calidad, dispone de su propio **panel de cata** y **laboratorio autorizado** de los mejores dotados del sector, lo que le permite un control directo en todos los procesos, garantizando la **trazabilidad** total desde el origen hasta el producto final.

El espíritu **innovador** de todos y cada uno de los integrantes del Grupo, con el fin de ofrecer la máxima calidad a sus clientes, hizo que fuese la **primera cooperativa oleícola** en obtener los certificados **BRC e IFS** de seguridad alimentaria, exigidos para la comercialización de aceite de oliva en diferentes países del mundo.

Todos los procesos se rigen bajo la norma **ISO 9001** y la norma **ISO 22005** para garantizar la máxima calidad y mejora continua, tanto en los productos ofertados como en los servicios prestados. Contamos con la certificación de producción ecológica de la Unión Europea siendo pioneros en la agricultura ecológica en España. También contamos con la máxima protección que existe para un producto alimenticio, el distintivo de Denominación de Origen Protegida, así como comprometidos con los exhaustivos controles que exige la certificación Kosher.

El GRUPO JAENCOOP, en su compromiso con el medio ambiente, garantiza que sus actividades, productos y servicios provocan el **menor impacto ambiental** posible y asegura el **uso optimizado de sus recursos, certificados bajo la norma ISO 14001**.

Quality and environment

JAENCOOP GROUP seeks quality, and therefore has its **panel test and its own authorized laboratory** – one of the best technologically equipped laboratories in our industry. This allows for a direct control of each of the processes, ensuring complete **traceability** from the origin all the way to the final product.

JAENCOOP Group's team is on the edge of **innovation** and wishes to offer the highest quality to their customers. The team's commitment and work turned Jaencoop Group into **the first olive-growing cooperative** to obtain the **BRC and IFS** food safety certificates, required for trading olive oil in several countries throughout the world.

All the processes carried out by the Group have been certified with the ISO 9001 and the ISO 22005 standard which ensures maximum quality and continuous improvement, both in products and services provided. We have the certification of organic production by the European Union being pioneers in organic farming in Spain. We also have the maximum protection that exists for a food product, the Protected Designation of Origin, as well as committed to the exhaustive controls required by Kosher certification.

JAENCOOP GROUP is committed to the protection of the environment and makes sure that all its activities, processes, products and services will have the **minimum environmental impact**. They also ensure an **optimal use of resources, as stated by its ISO 14001** certification.



Verdeer

PRO
LOGO

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
temprano

Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal picual de categoría superior obtenido directamente de una cuidada selección de aceitunas recogidas en el mes de octubre y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Nota de cata: Aceite verde brillante, frutado intenso aceituna verde, con notas de hierba recién cortada, higuera, cascara de plátano, sobre las que destaca la almendra verde. Aceite voluminoso, muy equilibrado. Con picor y amargor medio. Deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia.

Early Harvest Extra Virgin Olive Oil of Picual variety obtained directly from a careful selection of olives harvested in October and solely by mechanical means.

Tasting notes: Bright green oil, intense fruity with reminds of green olives with notes of fresh cut grass, hints of fig, banana peel and green almond. It is voluminous and very well-balanced. Pungency and bitterness medium. Leave an harmonious feeling of freshness with high persistence.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
500ml.	12	10,586	6	14	84
500ml. con estuche	12	10,884	5	13	65



Formatos de 500ml. y estuche de 3 variedades





Estuche 3 variedades

Variedades
Picual + Arbequina + Royal



PRÓLOGO Picual
100% Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad singular.
Monovarietal, Picual.

El perfil sensorial de este Picual temprano viene marcado por el verde brillante de su color. Complejidad de aromas, herbáceos y frutados intensos a aceituna verde y tomatera. Con notas de hierba recién cortada, cascara de plátano e higuera. Es un aceite con carácter, muy equilibrado, que deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia.

PRÓLOGO Arbequina
100% Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad singular.
Monovarietal, Arbequina.

El perfil sensorial de esta Arbequina temprana viene marcado por el verde intenso de su color. Un elegante aroma frutado a almendra verde con notas de manzana. Es un aceite delicado y dulce, con ligero picor y amargor.

PRÓLOGO Royal
100% Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad singular.
Monovarietal, Royal.

El perfil sensorial de este Royal temprano viene marcado por un frutado limpio a manzana. En boca nos deja una sensación dulce y armónica. Extraordinariamente equilibrado.

PRÓLOGO Picual
100% Extra Virgin Olive Oil with a singular quality.
Picual variety.

The Picual variety is highlighted by its bright green colour. The sensory profile is dominated by complex fruity and herbaceous aromas of green olive and tomato with hints of figs, bananas and fresh grass. It is a well-balanced olive oil full of character with a harmonious feeling of freshness and a lingering aftertaste.

PRÓLOGO Arbequina
100% Extra Virgin Olive Oil with a singular quality.
Arbequina variety.

The Arbequina variety is renowned for its intense green colour. The elegant sensory profile is dominated by green almonds with a hint of apple. It is a delicate and sweet olive oil without a bitter aftertaste.

PRÓLOGO Royal
100% Extra Virgin Olive Oil with a singular quality.
Royal variety.

The Royal variety is renowned for its sensory profile reminiscent of apples. It is an extremely well-balanced olive oil leaving a sweet and harmonious aftertaste.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
3 x 500ml.	3	18			

PRÓLOGO

Especial Restauración

Único formato
de 250ml.



PRÓLOGO Temprano
Edición Especial Restauración
100% Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad singular.
Monovarietal, Picual.

La selección y recolección del fruto es el principal elemento diferenciador. Realizado cuando el fruto presenta un estado de madurez inicial, que incrementa la intensidad y frescura en el zumo obtenido. Esta variedad se caracteriza por su elevado contenido en antioxidantes naturales y provitaminas.

Extraído en frío y solo mediante procedimientos mecánicos.

Perfil sensorial:

El perfil sensorial de este picual temprano viene marcado por el verde brillante de su color. Complejidad de aromas, herbáceos y frutados intensos a aceituna verde y tomatera. Con notas de hierba recién cortada, cascara de plátano e higuera. Es un aceite con carácter, muy equilibrado, que deja una armónica sensación de frescor de alta persistencia.

PRÓLOGO Temprano
Special Edition Restoration
100% Extra Virgin Olive Oil with a singular quality.
Picual variety.

Fruit selection process and early harvesting are the main distinguishing element. It is made in October, when the fruit present an initial state of maturity which provides and increases the intensity and freshness of the olive oil juice, as well as higher natural antioxidant and pro-vitamins levels.

Cold extraction, exclusively by mechanical process.

Tasting notes:

The tasting note of this early Picual comes highlight by his bright and deep green color. On the nose, a fruit and herbaceous aromas reminds the green olive and tomato. It also carries sensorial nuances of figs, bananas and green grass. It is a well-balanced olive oil full of character, with an harmonious feeling of freshness and a lingering aftertaste.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
250ml.	24	11	11	6	66

Ecológico
D.O. Sierra de Segura
**VERDE
SEGURA**

Único formato
de 500ml.



VERDE SEGURA
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
ECOLÓGICO. D.O. SIERRA DE SEGURA
Monovarietal, Picual.

Elaborado principalmente de aceitunas de variedad picual de montaña. Procedente de cultivo ecológico, en ausencia total de abonos y pesticidas químicos de síntesis, dentro del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas, Jaén.

Alto contenido en antioxidantes naturales, Vitamina E y polifenoles que le proporcionan una gran estabilidad. Su aroma fresco y su sabor frutado lo hacen especialmente recomendable para su uso en crudo, en ensaladas, tostadas, así como carnes y pescados una vez emplatados.

Perfil sensorial:
Aceite de color verde dorado, tiene un frutado verde con limpias notas de tomatera y manzana con toques de hierba recién cortada y almendras verdes. Su sabor es fresco, con notas verdes y un elegante y equilibrado amargor y picor, propio de sus antioxidantes naturales.



VERDE SEGURA
100% Extra Virgin Olive Oil ORGANIC.
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN SIERRA DE SEGURA
Picual variety.

Made mostly from picual variety olives. It comes from organic production, in absence of fertilizers and chemically syntetic pesticides, in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

High natural antioxidant content, Vitamine E and polyphenols which provides it a high stability. Its fresh aroma and fruity taste make it specially recommended for using it raw, in salads, toasts, as well as in meats and fishes once dished up.

Tasting notes:
Olive oil with golden green color, it has a fruity green with clean tomato plant and apple notes with hints of freshly cut grass and green almonds. Its flavour is fresh, with Green notes and an elegant and balaced bitterness and spiciness, because of its natural antioxidants.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
500ml.	6	5,20	6	24	144

SAQURA Temprano

Formatos de
Cristal 500ml.
Lata 2,5L.




OLIVAR
DE SEGURA

SAQURA TEMPRANO
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
D.O. SIERRA DE SEGURA
Monovarietal, Picual. Recolección temprana.

Saqura es el nombre que la cultura árabe dio a la comarca de la Sierra de Segura en su época de mayor esplendor. Procede de un olivar tradicional de 75 a 100 años de antigüedad ubicado en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas

Perfil sensorial:

Procedente de aceitunas verdes que le dan su espectacular tonalidad, Saqura tiene un intenso frutado verde, fresco aroma a hierba recién cortada, tomatera y alloza, con toques de manzana verde. Su sabor es muy fresco y equilibrado.

Usado en crudo, por su intenso aroma está especialmente recomendado para aromatizar ensaladas y salsas. Es ideal para aportar sabor y frescura añadiéndolo a verduras, pescados y carnes una vez cocinados

SAQURA
OLIVAR DE MONTAÑA

SAQURA TEMPRANO
100% Extra Virgin Olive Oil
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN SIERRA DE SEGURA
Picual variety. Early harvest.

Saqura is the name that the Arab culture gave to the region of Sierra de Segura during its Golden Age. It comes from a 75 to 100 years old traditional olive grove located in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

Tasting notes:

Coming from Green olives which provides its spectacular coloring, Saqura has an intense fruity flavour, a fresh aroma of freshly cut grass, tomato plant and almond, with hints of Green apple. Its flavour is very intense and balanced.

Used raw, due to its intense aroma, it is specially recommended to aromatize salads and sauces. It is ideal for giving flavour and freshness to vegetables, fishes and meats once cooked.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
500ml.	6	6	4	30	120

PRIMERA COSECHA

Virgen Extra

Formato de
Cristal 500ml.



PRIMERA COSECHA JAENCOOP
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
Monovarietal, Picual.

Recolectado a finales de octubre tras un proceso de selección de los cultivos en base a criterios técnicos, de calidad del fruto y seguridad alimentaria con garantías de trazabilidad del árbol a la mesa. Elaborado a través de procedimientos mecánicos y extraído en frío.

La variedad Picual se caracteriza por su alta concentración en polifenoles (antioxidantes naturales), que hacen que este producto sea el más estable que existe dentro de los aceites de oliva y el que más beneficios para la salud proporciona.

Perfil sensorial:

Se caracteriza por ser un aceite equilibrado de armonía olfativo-gustativa. Con un frutado verde de intensidad media, con atributos característicos de la variedad como la planta de tomate, cáscara de plátano, frutos secos, almendra y trigo verde. Sensaciones que se magnifican una vez el aceite se encuentra en boca, enriqueciéndose con los matices de amargo, picante y astringencia que, por su gran equilibrio, se define un dulzor que aumenta la persistencia de todos y cada uno de sus atributos.

FIRST HARVEST JAENCOOP
100% Extra Virgin Olive Oil
Picual variety.

Harvested at the end of October after a selection process of the crops based on technical criteria, fruit quality and food safety with guarantees of traceability from tree to table. Obtained by mechanical procedures and cold extraction.

The Picual variety is characterized by its high concentration of polyphenols (natural antioxidants), which make this product the most stable that exists among olive oils and the one that provides the most health benefits.

Tasting notes:

It is characterized by being a balanced oil with olfactory-gustatory harmony. With a medium intensity green fruity, with characteristic attributes of the variety such as the tomato plant, banana peel, dried fruit, almond and green wheat. Sensations that are magnified once the oil is in the mouth, enriched with nuances of bitter, spicy and astringent that, due to its great balance, defines a sweetness that increases the persistence of each and every one of its attributes.



	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
500ml.	12	9	6	12	72

ORO de GÉNAVE

Selección Ecológico

Único formato de 500ml.



ORO DE GÉNAVE SELECCIÓN

100% Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO.
Monovarietal, Picual.

Elaborado principalmente de aceitunas de variedad picual de montaña. Procedente de cultivo ecológico, en ausencia total de abonos y pesticidas químicos de síntesis, dentro del Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas, Jaén.

Perfil sensorial:

Aceite de color verde dorado. Su aroma es fresco, tiene un frutado verde con limpias notas de tomatera y manzana con toques de hierba recién cortada y almendras verdes. Su sabor tiene notas verdes y un elegante y equilibrado amargor y picor, propio de sus antioxidantes naturales.

Su aroma fresco y su sabor frutado lo hacen especialmente recomendable para su uso en crudo, en ensaladas, tostadas, así como carnes y pescados una vez emplatados.

ORO de GÉNAVE

Selección

ORO DE GÉNAVE SELECCIÓN

100% Extra Virgin Olive Oil ORGANIC.
Picual variety.

Made mostly from picual variety olives. It comes from organic production, in absence of fertilizers and chemically syntetic pesticides, in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

Tasting notes:

Olive oil with golden green color. With fresh aroma, it has a fruity green with clean tomato plant and apple notes with hints of freshly cut grass and green almonds. Its flavour has green notes and an elegant and balaced bitterness and spiciness, because of its natural antioxidants.

Its fresh aroma and fruity taste make it specially recommended for using it raw, in salads, toasts, as well as in meats and fishes once dished up.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
500ml.	6	6	4	30	120

COOKING SPRAY

Virgen Extra

Único formato
PACK 2x400ml.



COOKING SPRAY
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
Monovarietal, Picual.

Olivar tradicional de 75 a 100 años de antigüedad ubicado en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

Recomendada para uso en crudo o elaborada a fuego lento y a bajas temperaturas, transmitiendo así todos sus beneficios saludables y todo su sabor. Cooking Spray de Aceite de Oliva Virgen Extra es la forma más saludable y natural de preparar las comidas. Ideal para aderezar ensaladas, aliño de carnes y pescados, para cocinar al grill o al horno y sazonar pastas.

Perfil sensorial:
Aceite de oliva virgen extra de color amarillo verdoso, su olor recuerda al fruto fresco con toques de higuera, tomatera y hierba recién cortada. Sabor equilibrado y fresco con notas amargas y picantes propias de la variedad picual.

COOKING SPRAY

COOKING SPRAY
100% Extra Virgin Olive Oil ORGANIC.
Picual variety.

75 to 100 years old traditional olive grooves located in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

Recommended for raw use or slow- cooked at low temperatures, transferring all its healthy benefits and all its flavour. Cooking Spray of Extra Virgin Olive Oil is the healthiest and most natural way to prepare meals. Ideal for dressing salads, meat and fish, for cooking on the grill or in the oven and to season pasta.

Tasting notes:
Greenish- yellow color extra virgin olive, its smell resembles the fresh fruit with hints of fig tree, tomato plant and freshly cut grass. Balanced and fresh flavour with bitter and spicy notes from the picual variety.

	PACKS POR BANDEJA BOTTLES PER TRAY	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	BANDEJAS POR CAPA TRAYS PER LAYER	BANDEJAS POR PALET TRAYS PER PALLET
Pack 2 x 400ml.	67	54	4	2	8

ORO de Génave

Formatos de
CRISTAL y
LATAS



ORO de GÉNAVE

ORO DE GÉNAVE
100% Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO.
Monovarietal, Picual.

Olivar tradicional de 75 a 100 años de antigüedad ubicado en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

Su aroma fresco y su sabor frutado lo hacen especialmente recomendable para aromatizar carnes y pescados. Es ideal para su uso en crudo, en ensaladas, tostadas y consigue una perfecta emulsión en salsas como el pil pil

Perfil sensorial:
Aceite de color verde dorado, tiene un frutado verde con limpias notas de tomatera y manzana con toques de hierba recién cortada y almendras verdes. Su sabor es fresco, con notas verdes y un elegante y equilibrado amargor y picor, propio de sus antioxidantes naturales.

ORO DE GÉNAVE
100% Extra Virgin Olive Oil ORGANIC.
Picual variety.

75 to 100 years old traditional olive grooves located in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

Its fresh aroma and fruity flavour make it specially recommended for aromatizing meats and fishes. It is ideal for being used raw, in salads, toasts and to get a perfect emulsion in sauces.

Tasting notes:
Olive oil with golden green color, it has a fruity green with clean tomato plant and apple notes with hints of freshly cut grass and green almonds. Its flavour is fresh, with Green notes and an elegant and balaced bitterness and spiciness, because of its natural antioxidants.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
Cristal 750ml.	12	14,47	5	14	70
Cristal 500ml.	12	10,5	5	18	90
Cristal Frasca 500ml.	6	6	6	18	108
Cristal 250ml.	12	6	5	24	120
Lata 5L.	4	20	5	10	50



Formatos de
CRISTAL y
LATAS



SEÑORÍO DE SEGURA
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
D.O. SIERRA DE SEGURA
Monovarietal, Picual.

Olivar tradicional de 75 a 100 años de antigüedad ubicado en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

Su alto contenido en ácido oleico le proporciona mucho cuerpo, lo que le hace especialmente recomendable para dar sabor a carnes y sobre todo a pescados, también para salsas y ensaladas sabrosas.

Perfil sensorial:
Aceite de color verde con reflejos dorados. Su aroma es fresco y limpio, a verde hoja con toques de manzana, tomatera e higuera, con un sabor equilibrado y ligeramente amargo y picante.

SEÑORÍO DE SEGURA
100% Extra Virgin Olive Oil
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN SIERRA DE SEGURA
Picual variety.

75 to 100 years old traditional olive grooves located in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

Its high content in oleic acid provides it a great body, which makes it specially recommended to flavour meats and fishes, and also for sauces and tasty salads.

Tasting notes:
Green with Golden highlights with fresh and clean aromas, of Green leaf with apple hints, tomato plant and fig plant, with a balanced flavour and slightly bitter and spicy.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
Cristal 750ml.	12	14,47	5	14	70
Cristal 500ml.	12	10,5	5	18	90
Cristal Frasca 500ml.	6	6	6	18	108
Cristal 250ml.	12	6	5	24	120
Lata 5L.	4	20	5	10	50
Lata 3L.	6	19	7	7	49



Formatos de
PET 5L, 3L y 1L y
CRISTAL 750ml., 500ml.
y 250ml.



Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de Oliva Virgen Extra JAENCOOP

100% Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal, Picual.
Extraído en frío y solo mediante procedimientos mecánicos.

Perfil sensorial:

JAENCOOP Picual se caracteriza por ser un aceite con el frutado y amargor característico de la variedad, con matices sensoriales que le aporta la zona de cultivo, y con alta concentración en polifenoles (antioxidantes naturales), que hacen que este producto sea el más estable que existe dentro de los aceites de oliva y el que más beneficios para la salud proporciona.

Extra Virgin Olive Oil JAENCOOP

100% Extra Virgin Olive Monovarietal, Picual.
Extracted in cold and only by mechanical procedures.

Sensory profile:

JAENCOOP Picual is characterized by being an oil with the fruity and bitterness characteristic of the variety, with sensorial nuances provided by the growing area, and with a high concentration of polyphenols (natural antioxidants), which make this product more stable than Exists within the olive oils and the one that provides the most health benefits.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
PET 5L.	3	14	4	12	48
PET 3L.	3	9	5	13	65
PET 2L.	6	12	6	9	54
PET 1L.	15	15	6	11	66
Cristal 500ml.	12	10	5	15	75
Cristal 250ml.	12	6	7	24	168





MONO-DOSIS Virgen Extra

Único formato
de 15ml.



MONODOSIS JAENCOOP
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
Monovarietal, Picual.

Extraído en frío y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Perfil sensorial:
JAENCOOP Picual se caracteriza por ser un aceite con el frutado y amargor característico de la variedad, con matices sensoriales que le aporta la zona de cultivo, y con alta concentración en polifenoles (antioxidantes naturales), que hacen que este producto sea el más estable que existe dentro de los aceites de oliva y el que más beneficios para la salud proporciona.

Envases:
Cajas completas de 296 uds. x 15ml.

MONODOSIS JAENCOOP
100% Extra Virgin Olive Oil **ORGANIC.**
Picual variety.

Cold extraction, exclusively by mechanical process.

Tasting notes:
JAENCOOP Picual is characterized by being an oil with the fruity and bitterness characteristic of the variety, with sensorial nuances provided by the growing area, and with a high concentration of polyphenols (natural antioxidants), which make this product more stable than Exists within the olive oils and the one that provides the most health benefits.

Packaging:
Complete boxes of 296 units. x 15ml.

	UNIDADES POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
15ml.	296	4,38	7	20	140



OLIVAR DE SEGURA

Virgen Extra

Formatos de
PET 5L, 3L y 1L y
CRISTAL 1L



OLIVAR DE SEGURA - CALIDAD Y TRADICIÓN
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
D.O. SIERRA DE SEGURA
Monovarietal, Picual.

Olivar tradicional de 75 a 100 años de antigüedad ubicado en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

Recomendada para uso en crudo o elaborada a fuego lento y a bajas temperaturas, transmitiendo así todos sus beneficios saludables y todo su sabor

Perfil sensorial:
Aceite de oliva virgen extra de color amarillo verdoso, su olor recuerda al fruto fresco con toques de higuera, tomatera y hierba recién cortada. Sabor equilibrado y fresco con notas amargas y picantes propias de la variedad picual.

OLIVAR DE SEGURA - CALIDAD Y TRADICIÓN
100% Extra Virgin Olive Oil
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN SIERRA DE SEGURA
Picual variety.

75 to 100 years old traditional olive grooves located in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

Recommended for raw use or slow- cooked at low temperatures, transferring all its healthy benefits and all its flavour.

Tasting notes:
Greenish- yellow color extra virgin olive, its smell resembles the fresh fruit with hints of fig tree, tomato plant and freshly cut grass. Balanced and fresh flavour with bitter and spicy notes from the picual variety.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
Cristal 1L.	12	16,4	6	10	60
PET 1L.	15	15	5	10	50
PET 2L.	6	12	5	10	50
PET 5L.	3	15	4	13	52



OLIVAR DE SEGURA

Ecológico

Formatos de
PET 5L, 3L y 1L y
CRISTAL 1L



OLIVAR DE SEGURA - ECOLÓGICO
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
ECOLÓGICO. D.O. SIERRA DE SEGURA
Monovarietal, Picual.

Olivar tradicional de 75 a 100 años de antigüedad ubicado en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

Recomendada para uso en crudo o elaborada a fuego lento y a bajas temperaturas, transmitiendo así todos sus beneficios saludables y todo su sabor.

Perfil sensorial:

Aceite de color verde dorado, tiene un frutado verde con limpias notas de tomatera y manzana con toques de hierba recién cortada y almendras verdes. Su sabor es fresco, con notas verdes y un elegante y equilibrado amargor y picor, propio de sus antioxidantes naturales.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
Cristal 1L.	12	16,4	6	10	60
PET 1L.	15	15	5	10	50
PET 3L.	3	8,7	4	17	68
PET 5L.	3	15	4	13	52



OLIVAR DE SEGURA - ECOLÓGICO
100% Extra Virgin Olive Oil ORGANIC.
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN SIERRA DE SEGURA
Picual variety.

75 to 100 years old traditional olive grooves located in the Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park.

Recommended for raw use or slow- cooked at low temperatures, transferring all its healthy benefits and all its flavour.

Tasting notes:

Olive oil with golden green color, it has a fruity green with clean tomato plant and apple notes with hints of freshly cut grass and green almonds. Its flavour is fresh, with Green notes and an elegant and balaced bitterness and spiciness, because of its natural antioxidants.



Añadir aceite

Cazorliva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Nuestros aceites

Los aceites obtenidos en las almazaras del Grupo son especialmente seleccionados y envasados bajo la marca **CAZORLIVA**.

CAZORLIVA Picual se caracteriza por ser un aceite con el frutado y amargor característico de la variedad, con matices sensoriales que le aporta la zona de cultivo, y con alta concentración en polifenoles (antioxidantes naturales), que hacen que este producto sea el más estable que existe dentro de los aceites de oliva y el que más beneficios para la salud proporciona.

CAZORLIVA Arbequina se caracteriza por ser un aceite dulce con un sabor fresco, frutado verde intenso con notas de tomate, plátano y manzana. Ideal para consumo en crudo y repostería. Proviene de aceitunas de la variedad ARBEQUINA, conocida y caracterizada por su fruto pequeño y redondeado.

Our olive oils

In the Group's olive oil mills, olives undergo a selection process, after which only the best quality fruits are kept. These olives are later treated exclusively by mechanical processes, and then labelled under the **CAZORLIVA brand**.

CAZORLIVA Picual is an olive oil with an intense fruity flavour and a particular bitter attribute, specific of this variety. It also carries sensorial nuances obtained from the particular area where the trees grow. Our Picual olive oil has a high concentration of polyphenols (natural antioxidants), which means it is defined by the highest level of stability and the greatest health benefits in comparison to other olive oils.

CAZORLIVA Arbequina is a sweet olive oil with a fresh and fruity flavour of green grass and a hint of tomato, banana and apple. It is perfect for seasoning dishes and to be used in confectionary. This variety is called ARBEQUINA, and it is well-known for its small and round fruits.



Cazorliva Olivo CENTENARIO

Formato de 500ml con estuche



100% Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal, Picual. Gourmet

Este aceite procedente de olivos centenarios es un homenaje al origen de nuestros aceites. Años de tradición que han pasado de generación y generación. Agricultores que han mimado sus cultivos para poder ofrecernos unos aceites de oliva vírgenes extra de excelente calidad.

Extraído en frío y solo mediante procedimientos mecánicos.

Es una aceite color verde, nos recuerda al olivo. En nariz destaca su complejidad, con matices sensoriales propios de la variedad picual. En él se reconocen sus fragancias a hoja verde, hierba recién cortada o su frutado más característico, cáscara de plátano y almendra verde. Es un aceite vibrante, intenso pero muy equilibrado, con amargor y picor medio.

100% Extra Virgin Olive Oil with a singular quality. Picual variety. Gourmet

This oil from centenary olive trees is a tribute to the origin of our oils. Years of tradition have passed from generation to generation. Farmers who have spoiled their crops to offer an extra virgin olive oil of excellent quality.

Cold extraction, exclusively by mechanical process.

It is identified and distinguished by an immediate feeling of clean, fruity and herbaceous fragrances. Great aromatic complexity, highlighting the olive leaf, wheat grass, tomato and fruit notes like banana and green almond. In mouth is well balanced, it has a very nice entrance sweet, slightly bitter and spicy, its persistence over time is delicate and elegant.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
500ml.	12	12,154	5	13	65
500ml. con estuche	12	12,586	5	13	65

Cazorliva Selección DORICA

Formatos de 250ml., 500ml. y 750ml.

Los 3 formatos de 250ml., 500ml. y 750ml. se ofrecen en 3 diferentes colores de cristal:

- . Negro
- . Verde
- . Blanco (transparente)

The glass bottles are available in 3 different sizes: 250ml., 500ml. and 750ml.
All 3 sizes are available in 3 different colours:

- . Black
- . Green
- . Glass (transparent)

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
1L.	12	18,131	5	10	50
750ML.	12	14,9	5	13	65
500ML.	12	10,583	6	18	108
250ML.	12	6,063	7	24	168



BERTOLI

Formatos de 250ml., 500ml., 750ml. y 1L.

También estuche de 3x750ml.



	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
1L.	12	16,52	6	10	60
ESTUCHE 3 x 750ML.	12	13,276	5	10	50
750ML.	12	12,942	6	12	72
500ML.	12	8,948	7	14	98
250ML.	24	9,955	8	11	88



Cazorliva Selección MARASCA

Formatos de 250ml., 500ml. y 750ml.



	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
1L.	12	17,397	6	10	60
750ML	12	14,667	6	14	84
500ML	12	11,211	6	19	114
250ML	12	6,003	7	26	182

Los 3 formatos de 250ml., 500ml. y 750ml.
se ofrecen en 3 diferentes colores de cristal:

- . Negro
- . Verde
- . Blanco (transparente)

The glass bottles are available in 3 different sizes:
250ml., 500ml. and 750ml.

All 3 sizes are available in 3 different colours:

- . Black
- . Green
- . Glass (transparent)

Cazorliva Familiar LATAS

Formatos de
250ml., 2L. y 5L.

Cazorliva Familiar. Envases prácticos que se ajustan a las necesidades familiares y el uso cotidiano en el hogar. Para que familias puedan disfrutar del mejor aceite de oliva virgen extra a los mejores precios.

Cazorliva for families. Practical cans adapted to family needs and designed for a daily use at home. Because every family deserves enjoying the best extra virgin olive oil at the best price.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
LATA 5L.	4	20,029	4	11	44
LATA 2L.	4	9	8	15	120
LATA 250ML.	50	14,55	10	5	50



Cazorliva
Aceite de Oliva Virgen Extra

Cazorliva Familiar PET

Formatos de 1, 3 y 5L.

También estuche de 3x1L.

Son envases reciclables al 100%, no alteran las características organolépticas del aceite de oliva virgen extra, son ligeros y de gran resistencia a la compresión y los golpes, lo que hace que sean la solución idónea para reducir costes en el transporte.

Pet bottles do not alter the organoleptic characteristics of extra virgin olive oil. They are 100% recyclable, light weight and largely resistant to impacts and pressure: the best solution to reduce shipping costs.

	BOTELLAS POR CAJA BOTTLES PER BOX	PESO POR CAJA (KG.) WEIGHT PER BOX (KG.)	CAPAS POR PALET LAYERS PER PALLET	CAJAS POR CAPA BOXES PER LAYER	CAJAS POR PALET BOXES PER PALLET
PET 5L.	3	14,435	4	12	48
PET 3L.	3	8,747	5	13	65
PET 1L.	15	14,616	6	11	66
ESTUCHE PET 3x1L.	12	12	5	11	55





JAENCOOP
grupo



Avda. de Valencia, sn
23330 Vva. del Arzobispo, Jaén (Spain)
T.: +34 953 451 030

www.jaencoop.com

