



TIERRAS DE TAVARA

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



Empresa familiar Family business



Empresa familiar con más de 60 años de experiencia. La Familia Fernández Hidalgo hereda la pasión de sus abuelos que en los años 50 comenzaron con la elaboración de aceite de oliva virgen extra.

Family business with more than 60 years of experience. The family Fernández Hidalgo inherits the extra virgin olive oil passion from their grandparents, who started elaborating this olive juice in mid 50's.

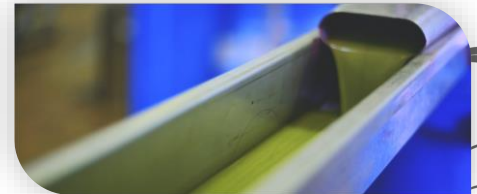


Completa trazabilidad
Full traceability



Completa trazabilidad desde el olivar. Controlamos el proceso productivo desde nuestra propia finca hasta el embotellado.

Full traceability. We control and track the production process from the olives grove to the bottling.



Denominación de Origen Sierra de Segura

P.D.O. Sierra de Segura



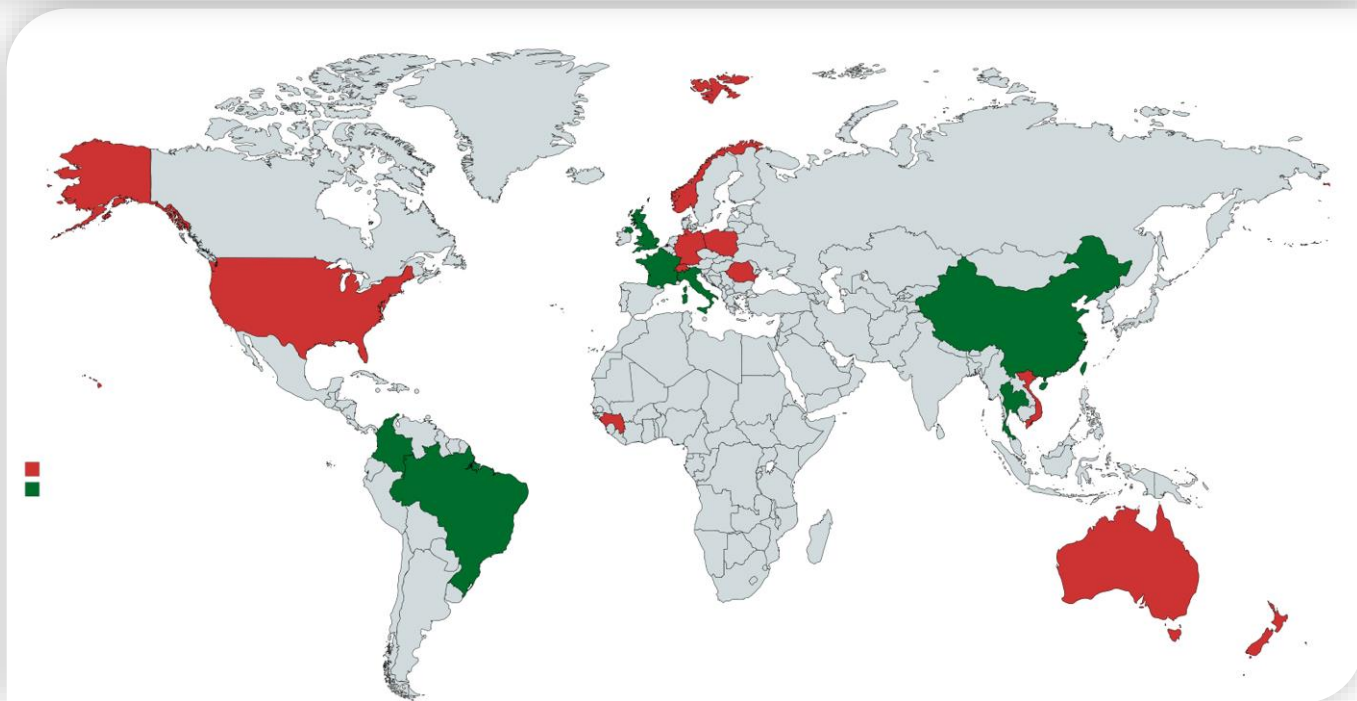
Denominación de Origen Sierra de Segura que garantiza nuestra calidad y procedencia: Olivar de Alta Montaña.

La zona de olivar amparada por la Denominación de Origen Sierra de Segura se encuentra situada en el extremo nordeste de Andalucía, en el conjunto montañoso de la Sierra de Segura, dentro de la provincia de Jaén; en zona de sierra, que les confiere a los aceites gran parte de sus características genuinas.

P.D.O. Sierra de Segura, which guarantee our quality and origin: High Mountains Extra Virgin Olive Oil. The geographical area of the Designation of Origin Sierra de Segura is located in the north-east of Andalucía, in the mountains of the Sierra de Segura, inside the province of Jaén, which gives the olive oils their genuine characteristics.



Experiencia en exportación: Vendemos en más de 20 países
Experience in export: We sell in more than 20 countries



Aceites Premiados Internacionalmente por su calidad
Oils awarded internationally for their quality.



Recolección Temprana Early Harvest



TIERRAS DE TAVARA PREMIUM procede de la extracción en frío de las primeras aceitunas de cada cosecha. Obtenido durante el mes de Octubre con frutos de la variedad PICUAL, es un aceite singular de 0,2º de acidez que se caracteriza por un aroma y sabor de intenso frutado a aceituna verde donde también se hayan tonos manzana, hierba recién cortada, tomate y alcachofa. Producción anual limitada.

TIERRAS DE TAVARA PREMIUM is obtained from the first olive crop collected in the month of October, it is an exquisite extra virgin olive oil extracted from the Picual variety olives. It is characterized by an intense aroma and fruity green-olive taste, with hints of apple, freshly cut grass, tomato and artichoke. Its refined flavour is balanced by a soft bitterness with a spicy note. Limited annual production.



Recolección Temprana.- Botellas Personalizadas Early Harvest.- Customized Bottles



TIERRAS DE TAVARA PREMIUM

PERSONALIZADO Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra de recolección temprana envasado en botellas personalizables. Donde se puede elegir entre 3 tipos de etiquetas y dos formatos: 500 y 250 ml.

“Uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo con su logo, nombre, marca, etc...”

TIERRAS DE TAVARA PREMIUM

CUSTOMIZED. Our Early Harvest Extra Virgin Olive Oil offered in customized bottles. Where client can choose between 3 models of label and 2 capacities: 500 ml and 250 ml.

“One of the best extra virgin olive oils of the world with your logo, name, brand, etc...”



Aceite Ecológico Organic Oil



TIERRAS DE TAVARA BIO

se elabora durante el mes de Noviembre y procede de olivares ecológicos del Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas., respetuosos con el medio ambiente y libres de residuos químicos tal y como queda certificado por el CAEE.

TIERRAS DE TAVARA BIO is

elaborated during the month of November and comes from environment-friendly olives groves located in Cazorla, Segura y Las Villas Natural Park, free from pesticides and chemical treatments



Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil



TIERRAS DE TAVARA SELECCION es el perfecto ejemplo de Aceite de Oliva Virgen Extra Picual procedente de Olivares de Alta Montaña. Se caracteriza por un exquisito sabor a aceituna madura, ligeramente amargo, picante y muy equilibrado, de color amarillo verdoso, frutado intenso y acidez inferior a 0,5°.

TIERRAS DE TAVARA SELECCION The characteristics of this Extra Virgin olive oil are a reflection of the natural environment of its produce, grown in uphill olive groves interspersed with pine forests. Its greenish yellow colour and prevailing fruity aroma of green olives blend harmoniously with the bitter and spicy notes of the fresh fruit of Picual olives



Aceite de Oliva Virgen Extra.- Botellas personalizadas Extra Virgin Olive Oil.- Customized bottles



TIERRAS DE TAVARA SELECCIÓN PERSONALIZADO Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra envasado en botellas personalizables. Donde se puede elegir entre dos formatos: 500 y 250 ml.
“Un exquisito aceite de oliva virgen extra con su logo, nombre, marca, etc...”

TIERRAS DE TAVARA SELECCIÓN CUSTOMIZED Our Extra Virgin Olive Oil offered in customized bottles. Where client can choose between 2 capacities: 500 ml and 250 ml.
“One exquisite extra virgin olive oils with your logo, name, brand, etc...”



Aceite de Oliva Virgen Extra con marca blanca
Extra Virgin Olive Oil with private label



Envasamos cualquiera de nuestros Aceites de Oliva Virgen Extra con **MARCA DE CLIENTE**. Garantizamos la calidad del producto y la máxima flexibilidad para adaptarnos a sus necesidades.

We bottle any of our Extra Virgin Olive Oil with **PRIVATE LABEL**. Guarantee of quality and maximum flexibility to adapt the labelling and packaging to your markets demands.



Aceite de Oliva Virgen Extra Aromatizados Flavoured Extra Virgin Olive Oil



TIERRAS DE TAVARA AROMATIZADOS

Si a nuestro excepcional aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Segura, le añadimos otras especias naturales obtenemos unos aceites condimentados totalmente artesanales y con nuevos matices de sabor con los que enriquecer cualquiera de sus platos.

TIERRAS DE TAVARA AROMATIZADOS

It is the result to add to our exceptional Extra Virgin Olive Oils natural herbs and spices. They are ideal to enrich meals with new flavours.



Aceite de Oliva Virgen Virgin Olive Oil



TIERRAS DE TAVARA VIRGEN

es un Aceite de Oliva Virgen tradicional de excelente sabor a aceituna madura, suave, equilibrado, de color amarillo oro, olor frutado y acidez aproximada de 1°. Su sabor y resistencia al calor lo hacen especialmente recomendable para su uso en fritos y guisos.

TIERRAS DE TAVARA VIRGEN is a Virgin Olive Oil of exceptional flavour of ripe olives, of mild and balanced taste, golden yellow colour, and approximately 1° acidity. Its taste and heat resistance make it especially suitable for cooking stews and for frying.



Aceite de Orujo de Oliva Olive Pomace oil



TIERRAS DE TAVARA ORUJO

Especialmente recomendado para su uso en fritos y cocina industrial por su alta resistencia al calor y menor precio.

TIERRAS DE TAVARA POMACE

Especially recommended for use in frying and industrial cooking due to its high heat resistance and lower price.





TIERRAS DE TÁVORA

