



Ó L E O C U L T U R A



PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA



OLEOCULTURA S.L. es una empresa familiar creada en 1998 y ubicada en Castro del Río (Córdoba), en pleno corazón de la Andalucía olivarera, que ha visto la luz tras una larga tradición familiar en el sector del Olivar y del Aceite de Oliva de varias generaciones con el fin de hacer llegar a los paladares más exigentes un producto de natural, selecto y diferente.

A pesar de la corta vida de la empresa no somos nuevos en el sector del Aceite de Oliva, ya que hemos venido seleccionando y embotellando este preciado líquido desde 1825. Durante varios siglos hemos ido perfeccionando las técnicas de "coupages" hasta conocer todos los secretos del aceite de oliva.

La cuestión principal ha sido que nuestra producción no ha salido al mercado de la gran distribución, sino que ha tenido un ámbito muy limitado y cerrado, siendo consumido solamente por la familia y las personas más cercanas a ella.

Para dar una muestra de ello cabe decir que el molino donde se encuentran nuestras instalaciones, recientemente convertido en museo-restaurante, data del año 1874 (Molino de Ramiro) y en él estuvo molturando nuestra familia hasta principios de los años 90. Actualmente, la producción de Aceite de Oliva proviene de la almazara Aceites La Mata, S.A., empresa también perteneciente a la familia y que se encuentra aneja al antiguo molino.

Gran parte del Aceite de Oliva que envasamos proviene de olivares centenarios de la familia (más de 400 años), que han pasado de generación en generación hasta nuestros días. El cuidado de estos olivares, el respeto al medioambiente y la obtención de Aceite de Oliva de Calidad son nuestras mayores inquietudes. Las variedades que molturamos y envasamos son las propias de la zona, la cuales combinamos en un "coupage" para mantener un alto estándar de calidad y de sabor.

También somos pioneros en la comercialización del Aceite de Oliva Virgen de primera cosecha llamado "primeur", "novello" o "verdolino" de gran tradición en países como Francia, que han adoptado la idea del vino Beaujolais. Se trata de dar a conocer a los consumidores unos aceites muy verdes, de color casi clorofila y muy aromáticos, que los hacen muy atractivos y que, hasta ahora, sólo eran accesibles para los habitantes de las zonas productoras.

Llegados a este punto, y gracias al esfuerzo de la nueva generación de la saga, estamos en disposición de compartir nuestro bien más preciado y reservado con el resto de consumidores, en la esperanza de hacerles descubrir un mundo de sensaciones.

OLEOCULTURA, EL MUSEO- RESTAURANTE

Como complemento a nuestra actividad empresarial, también desarrollamos una labor de difusión de la cultura del Olivo y el Aceite de Oliva, acercando este sector al público en general e intentando hacerle partícipe de él. Para ello hemos puesto en marcha un pintoresco mesón rural en el que la cocina tradicional de Castro del Río y el Aceite de Oliva adquieren un especial protagonismo.

Su origen está en las instalaciones del antiguo molino de la familia, su maquinaria, su fantástica bodega de tinajas y su empiedro. En un inicio fue concebido como museo que mostrara la antigua manera de obtener aceite de oliva mediante prensas y, tiempo después, dirigimos nuestros esfuerzos a la creación de un museo-restaurante con el fin de darle un enfoque más polivalente:

- Dar a conocer la cocina mediterránea en su pura esencia.
- Organizar visitas guiadas concertadas con los operadores turísticos internacionales en origen.
- Organizar cursos de cata para diferenciar organolépticamente los distintos aceites.
- Celebración de reuniones relacionadas con el sector de aceite de oliva o con eventos de la comarca.



PRESENTATION OF THE COMPANY



OLEOCULTURA S.L. is a family company created in 1998 and located in Castro del Río (Córdoba, España), in the middle of heart of the olive trees sea at Andalusia that has seen the light after a long family tradition in the sector of the Olive grove and of the Olive Oil for several generations with the purpose of making arrive to the most demanding palates a natural select and different product.

In spite of the short life of the company we are not new in the sector of the Olive Oil, because we have been selecting and bottling this valuable liquid from 1825. During several centuries we have gone perfecting the "coupages" techniques until knowing all the secrets of the olive oil.

The main question has been that our production has not come out to the market of the great distribution, but rather it has had a very limited and closed environment, being only consumed by the family and our nearest people.

To give a sample of it, it is necessary to tell it that the mill where our facilities are, recently transformed into museum-restaurant, it dates of the year 1874 (Ramiro Mill) and it was milling until beginning of the 90's. At the moment, the production of Olive Oil comes from the mill "Aceites La Mata, S.A.", a company that also belongs to the family and it's located beside the old mill.

A great part of the Olive Oil that we bottle comes from centennial olive groves of the family (more than 400 years) that have passed through generations until nowadays. The care of these olive groves, the respect to the environment and the obtaining of the highest Quality Olive Oil is our biggest goal.

The olive varieties that we mill and we pack are the typical of the area, which are combined in a "coupage" to maintain a high standard of quality and flavor.

We are also pioneer in the commercialization of First Crop Olive Oil called "novello", "primeur" or "verdolino", with a great tradition in countries like France that have adopted the idea of Beaujolais wine. Our intention is to show the consumers some very green oils, with a chlorophyll colour and very aromatics that make themselves very attractives and that, up to now, they were only accessible for the inhabitants of the areas producers.

Arrived to this point, and due to the effort of the new generation of the family, we are in disposition of sharing our most valuable and most reserved product with the rest of consumers, in the hope of making them discover a world of sensations.

OLEOCULTURA, THE MUSEUM- RESTAURANT

As a complement to our management activity, we also develop a work of diffusion of Olive tree and Olive Oil Culture, bringing this worthy product to the people and trying to promote their participation. In this way, we have started a colorfully rural tavern in which the traditional kitchen of Castro del Río and the Olive Oil acquire a special protagonism (miller's breakfast, oranges with honey and olive oil, ...).

Its origin is in the facilities of the old mill of the family, its machinery, its fantastic clay pots ("tinajas") and its stone mill. In the beginning, it was conceived as museum that showed the old method to obtain olive oil by means of presses and, time later, we focused our efforts to the creation of a museum-restaurant with the purpose of giving it a more functional target:

- To organize tasting courses to appreciate the flavours of the different oils.
- To show the pure essence of mediterranean and homemade kitchen.
- To organize guided visits through international tour operators for sharing our way of life.
- To celebrate meetings and courses related with the olive oil sector and local events.

At our museum-restaurant all visitors will learn and worth all the benefits that olive oil has provided to the mediterranean cultures.



Ó L E O C U L T U R A

ÓLEOCULTURA DORICA 250 ML

ÓLEOCULTURA DORICA 250 ML

CAJA

UNIDADES
12 x 0,25 l

CONTENIDO
3 l

PESO BOTELLA
0,500 kg

PESO CAJA
6 kg

EUROPALET 80 X 120

CAJAS
110

COMPOSICIÓN
22 cajas / pl.

BOTELLAS POR PALET
1.320

PESO PALET
660 kg

BOX

PACKING
12 x 0,25 l

CONTENT
3 l

BOTTLE GROSS WEIGHT
0,500 kg

CARTON BOX WEIGHT
6 kg

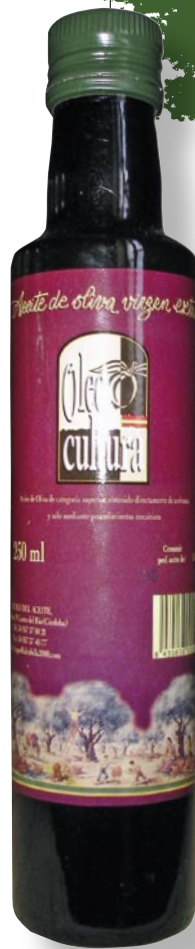
EUROPALET 80 X 120

BOXES
110

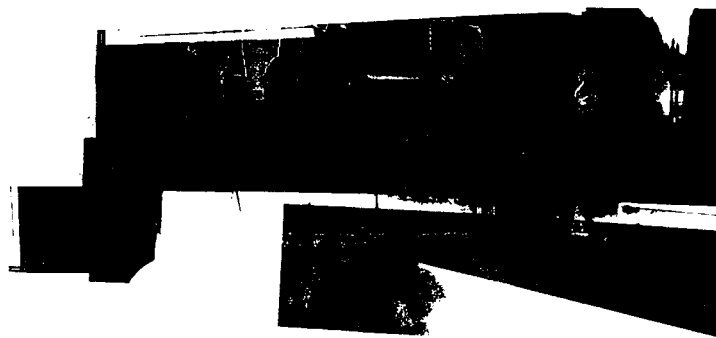
COMPOSITION
22 boxes / layer

BOTTLES PER PALLET
1.320

PALLET GROSS WEIGHT
660 kg



R A



ÓLEOCULTURA FRASCA 500 ML

ÓLEOCULTURA BOTTLE 500 ML

CAJA

UNIDADES
6 x 0,5 l

CONTENIDO
3 l

PESO BOTELLA
0,892 kg

PESO CAJA
5,700 kg

**EUROPALET
80 X 120**

CAJAS
125

COMPOSICIÓN
25 cajas / pl.

BOTELLAS POR PALET
750

PESO PALET
700 kg



BOX

PACKING
6 x 0,5 l

CONTENT
3 l

BOTTLE GROSS WEIGHT
0,892 kg

CARTON BOX WEIGHT
5,700 kg

**EUROPALET
80 X 120**

BOXES
125

COMPOSITION
25 boxes / layer

BOTTLES PER PALLET
750

PALLET GROSS WEIGHT
700 kg





ÓLEOCULTURA LATA 5 L

ÓLEOCULTURA CAN 5 L

CAJA

UNIDADES
3 x 5 l

CONTENIDO
15 l

PESO BOTELLA
4,944 kg

PESO CAJA
15,012 kg

EUROPALET 80 X 120

CAJAS
56

COMPOSICIÓN
14 cajas / pl.

BOTELLAS POR PALET
168

PESO PALET
860,72 kg

BOX

PACKING
3 x 5 l

CONTENT
15 l

BOTTLE GROSS WEIGHT
4,944 kg

CARTON BOX WEIGHT
15,012 kg

EUROPALET 80 X 120

BOXES
56

COMPOSITION
14 boxes / layer

BOTTLES PER PALLET
168

PALLET GROSS WEIGHT
860,72 kg



ÓLEOCULTURA BIO ALMA AGUILAR



*BREVE CURRICULUM | BRIEF CURRICULUM

En 1996, una vez finalizados sus estudios de diseño y patronaje en la Escuela Superior de Técnicas Industriales, se forma profesionalmente en talleres de varios diseñadores. Alternando este aprendizaje con su primera etapa free-lance, diseña su primera colección para niños de hasta seis años para El Corte Inglés. Adentrándose en otros ámbitos, ilustra una colección de joyas para Ansorena (Joyería de la Real Casa) y dibuja profesionalmente para Cosmopolitan, El Mundo, Mia, La Vanguardia...

En mayo de 1998 crea su firma, Alma Aguilar, y de su pequeño taller en Madrid nace en Septiembre, su primera colección de prêt-à-porter.

En octubre de 1999 con su tercera colección (primavera/verano 2000), comienza a introducirse en el mercado internacional (Arabia Saudí y Ginebra). También esta año inaugura su tienda de Madrid (Jorge Juan, 12).

En Marzo del 2000, la actriz Salma Hayek presenta la ceremonia de los Oscar vestida por Alma Aguilar.

En septiembre de 2001 debuta en Pasarela Cibeles con su séptima colección (primavera/verano 2002), con la que consigue destacadas apariciones en la prensa internacional (Collezioni, Italia; Wall Paper/Spruce, Londres; Handelsblatt, Alemania; Fashion Shows, Nueva York; TM Facts of Fashion, Alemania; Textil Zei Tung, Austria; Soup, Japón; Vogue, UK; Elle, Uk...). Actualmente es la única diseñadora española elegida por el prestigioso "Show Room Seven" de Nueva York, y ha sido admitida para participar en la "New York Fashion Week".

In 1996, once concluded their design studies in the Superior School of Technical Industrial, she were formed professionally in several designers' shops, being with Devota & Lomba where she developed all their facets.

Alternating this learning with their first stage, as free-lance she designs her first collection for children of up to six years for "El Corte Inglés". Going into in other environments, she illustrated a collection of jewels for Ansorena (Jeweler's of the Real House) and drew for very famous magazines as Cosmopolitan, El Mundo, La Vanguardia.

In May of 1998 she created her signature, Alma Aguilar, and from her small shop in Madrid were born, in September, her first collection of prêt-à-porter. Also this year she inaugurated her own fashion shop in Madrid (C/ Jorge Juan, 12).

In October 1999, she presented her third collection (spring/summer 2000) and began to be introduced in the international market (Saudi Arabia and Geneva).

In March 2000, the actress Salma Hayek presents the Oscar's ceremony dressed by Alma Aguilar.

In September 2001, Cibeles debuts in Gangplank with her seventh collection (spring/summer 2002), with which gets outstanding appearances in the international press (Collezioni, Italy; Wall Paper/Spruce, London; Handelsblatt, Germany; Fashion Shows, New York; TM Facts of Fashion, Germany; Textile Zei Tung, Austria; Soup, Japón; Vogue, UK; Elle, Uk...).

At the moment she is the only Spanish designer chosen by the noted "Show Room Seven" of New York and she is being accepted to participate in the "New York Fashion Week."

Diseño, calidad y ecología se han fundido para impulsar la industria del Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO en el proyecto "A LA MODA", una especial iniciativa en la que varios diseñadores miembros la Asociación de Creadores de Moda de España han mostrado sus diseños para las etiquetas de diversas firmas de aceite ecológico andaluz. De esta forma, con dicho proyecto se persigue "vestir" el aceite y darle un aire más innovador y diferenciador.

En nuestro caso, hemos contado con la colaboración de la diseñadora **ALMA AGUILAR***, la cual ha sabido captar nuestro concepto de vida en torno al Aceite de Oliva y de respeto al medioambiente, dándole a su vez su toque de originalidad y creatividad.

La etiqueta hace alusión clara a "la almazara" (molino de aceite), ejemplo de tradición y calidad, mezclado con el color rosa de Alma Aguilar para darle un aire especial y diferente al habitual del aceite, creando un vínculo especial entre las dos marcas, sencillo y sin estridencias.

Design, quality and ecology have melted to impel the industry of the Extra Virgin Olive Oil from Organic Farming up to date in the project, a special initiative where several designers, members of the Spanish Fashion Designers Association, have shown their designs for the labels of diverse trade marks of Andalusian Organic Olive Oils. This way, with this project it is pursued to dress the oil and to give him a more innovative and differentiating air.

In our case, we have had the collaboration of **ALMA AGUILAR***, which has known how to capture our concept of life around the Olive Oil and the respect to the environment, giving it her creative and personal touch.

The label makes clear allusion to the "almazara" (Olive Oil mill), that represents tradition and quality, blended with Alma's pink color to give it a special and different look, creating a special bond among the two marks, simple and without stridencies.





ÓLEO CULTURA, S.L.

C/ LOS MOLINOS, S/N

14840 - CASTRO DEL RIO, CORDOBA, SPAIN

TEL. 00 34 957 37 40 05

FAX. 00 34 957 37 40 77

luque@alcubilla2000.com

www.alcubilla2000.com

SUBVENCIONADO POR



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO,
COMERCIO Y DEPORTE

