



Buy
Quality
Experience

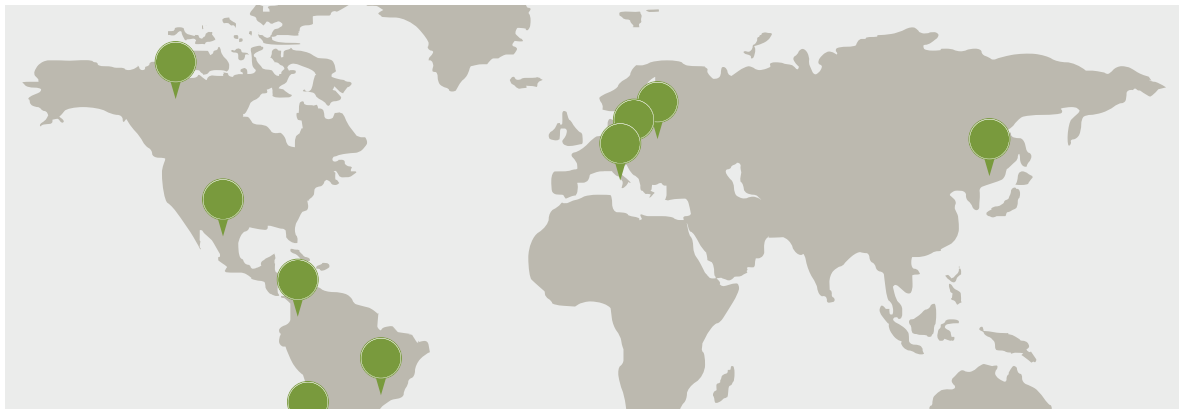


ACEITE DE OLIVA



PRESENTACIÓN ACEITE DE OLIVA

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 0,2% DE ACIDEZ - VALLE DEL MAULE - ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 0,2% DE ACIDEZ - VALLE DEL MAULE - ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 0,2%



ESPAÑA
ITALIA

MAYORES CONSUMIDORES

EN ESPAÑA E ITALIA SE CONSUME UN 70% DE
ACEITE DE OLIVA EN EL HOGAR LO QUE CORRESPON-
DE A 443 MILLONES DE LITROS ANUALES.



90% PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA SE
ENCUENTRA EN EL MEDITERRÁNEO

2% PRODUCCIÓN MUNDIAL SE REALIZA
FUERA DEL ÁREA DEL MEDITERRANEO

Portugal • Grecia • Italia •
Túnez • Turquía • Marruecos • España



1560

EL ACEITE DE OLIVA LLEGA A CHILE

EN NUESTRO PAÍS EL CULTIVO DEL OLIVO SE EXTENDIÓ
PRINCIPALMENTE POR EL VALLE CENTRAL. SIN
EMBARGO LAS PLANTACIONES NO TARDARON EN
EXTENDERSE HASTA EL VALLE DEL LIMARÍ POR EL
NORTE Y EL RÍO BIOBÍO POR EL SUR.

LA PRODUCCIÓN NACIONAL CRECIÓ UN 30% RESPECTO AL AÑO 2008.

CON UNA PRODUCCIÓN DE 8.500 TONELADAS Y
MÁS DE 20.000 HECTÁREAS PLANTADAS DE OLIVOS
PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA.



AUMENTO DE LAS EXPORTACIONES
ALCANZADO DURANTE EL 2012 EL
ACEITE DE OLIVA.



DISTINTA VARIEDAD DE FRUTOS QUE EXPRESAN LO MÁS PURO DE ESTE RINCÓN DEL MUNDO -



ESTE MÍTICO ÁRBOL ENCONTRÓ EN ESTAS TIERRAS
GRANDES EXTENSIONES DE SUELO FÉRTILES.



LA UTILIZACIÓN DE RIEGO TECNIFICADO, HIZO
POSIBLE LA PLANTACIÓN DE OLIVOS EN REGIONES
CON CLIMA PRIVILEGIADO DE CHILE.

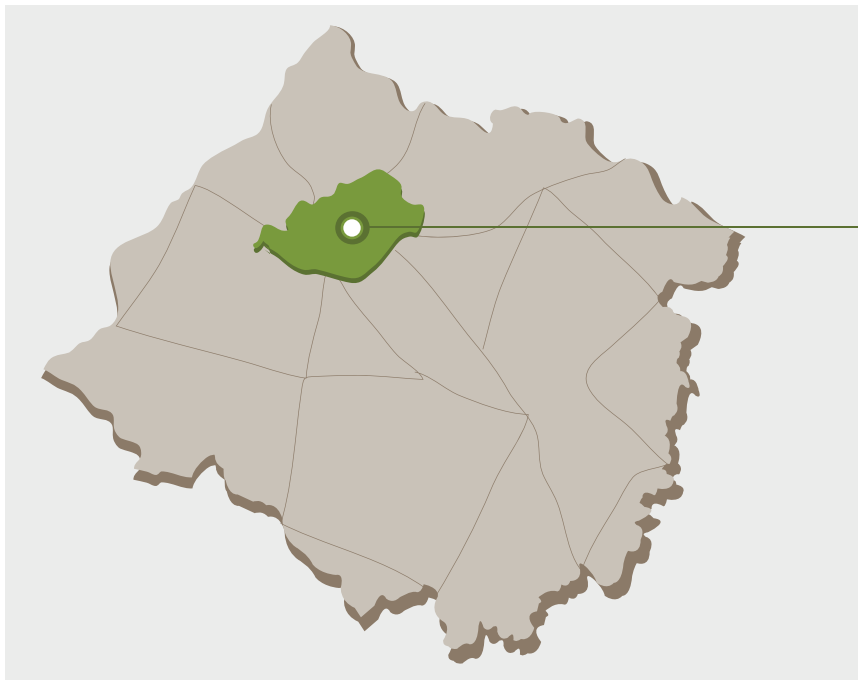


EN CHILE
ACEITE DE OLIVA

VALLE DEL MAULE

TALCA / LINARES / CAUQUENES

Valles del claro / Valle de Loncomilla / Valle Tutuven



30.301 Km² CORRESPONDE AL
VALLE DEL MAULE

DE LAS CUALES

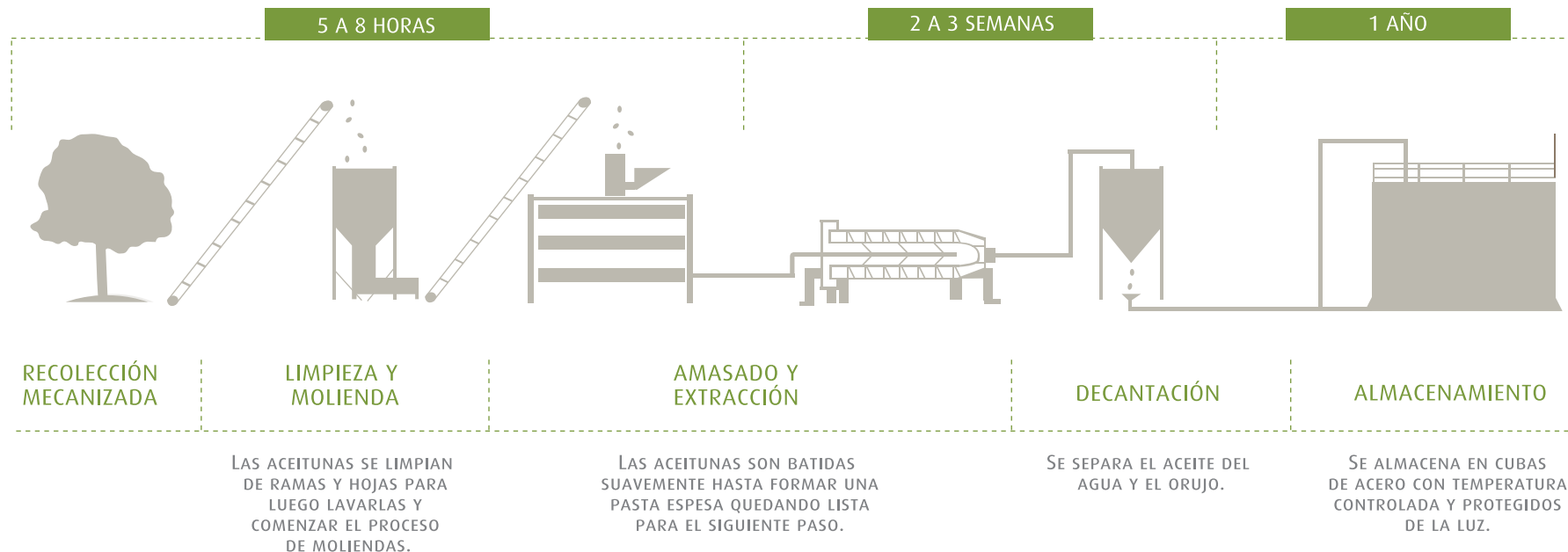
3700

hectáreas al
cultivo de olivos

Las cuales
producen más
de

1500

toneladas de
Aceite extra virgen.





¿QUE HACEMOS CON LOS RESTOS?

“LA FERTILIZACIÓN ORGÁNICA
APORTA ALIMENTA Y
VIDA AL SUELO”

DOBLE TRATAMIENTO
MATERIA ORGÁNICA

RESTOS DE HOJAS, FRUTOS Y RAMAS

LA CUAL SE INCORPORA A LA TIERRA ENTREGÁNDOLE
NUTRIENTES AL OLIVO Y MEJORANDO LA ESTRUCTURA
DEL SUELO.



BIOCOMBUSTIBLE

LOS HUESOS DEL FRUTO SON ALMACENADOS
PARA UTILIZARLAS COMO BIOCMBUSTIBLE.



CUALIDADES

“EL CONSUMO DE
ACEITE DE OLIVA MEJORA
TU CALIDAD DE VIDA”

- ES EL MÁS NOBLE DE LAS GRASAS VEGETALES
- POR SU CALIDAD Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD

> QUE ES

El aceite de oliva esta creado
para el delite de nuestros sentidos

COLOR

Los aceites tienen un color amarillo verdoso, con carácter afrutado intenso.

AROMA

El aceite de oliva extra virgen puede añadir sabores con toques frutados, amargos dulces y picantes a la vez.

> VALOR NUTRITIVO

El aceite de oliva esta creado
para el delite de nuestros sentidos

- COMPUESTOS NATURALES (CAROTENOS Y POLIFENOLES)
- ALTO CONTENIDO EN SUSTANCIAS ANTIOXIDANTES
- VITAMINA E (TOCOFEROL)

- CUYA CONCENTRACIÓN VARÍA EN FUNCIÓN DE LA MADUREZ CALIDAD DE LA
ACEITUNA Y EL PROCESO PRODUCTIVO DE ESTA -



EXTRA VIRGEN

“EL ACEITE DE OLIVA MÁS NOBLE
EN SU PRODUCCION ES EL
ACEITE EXTRA VIRGEN Y A SU VEZ
EL MÁS BENEFICIARIO”

0,2%

NUESTRO ACEITE TIENE UN 0,2% DE ACIDEZ
LO QUE LO HACE SER EXTRA FINO



0,8%

MAXIMO NIVEL DE ACIDO OLEICO
NO PRESENTA DEFECTO ORGANOPOLÉPTICO Y ES EL DE
MAYOR CALIDAD PORQUE CONSERVA TODAS LAS CARACTERÍSTICAS
DE ESA ESPECIE



SALUD

“LAS PERSONAS QUE CONSUMEN DIARIAMENTE
ACEITE DE OLIVA TIENEN MEJORAS EXPECTATIVAS
DE VIDA”



BENEFICIOS DE CONSUMIRLOS
CANCER , DIABETES, HIPERTENSIÓN, COLESTEROL, COSMETOLÓGICOS



PARA QUE USARLO

“Combinan a la perfección con las más variadas preparaciones desde aperitivos hasta postres y repostería”

AROMAS  SABORES

LAS COMIDAS PUEDEN BENEFICIARSE, RESALTAR SUS
CARACTERÍSTICAS Y COMBINAR
DELICIOSAMENTE CON LAS PROPIEDADES
DE ESTE MILENARIO PRODUCTO



EXELENIA EN SU CALIDAD

ACEITES DE PRIMERA CATEGORIA

LOS CUALES SE DESTACAN POR SER ACEITES CON

[**0,2%**
BAJA ACIDEZ

NUESTRO ACEITES TIENEN
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉP-
TICAS EXCEPCIONALES.



NUESTROS ACEITES

NUESTROS ACEITES SON FRESCOS Y FRUTOSOS GRACIAS A QUE EL PROCESO PRODUCTIVO EXIGE QUE LA FRUTA SEA PROCESADA DENTRO DE LAS PRIMERA HORAS DESPUÉS DE LA COSECHA.

NOTA DE CATA

CON ESTOS PROCESOS LOGRAMOS ACEITES DE DISTINTAS INTENSIDAD QUE NOS PERMITE DESARROLLAR AROMAS COMPLEJOS Y FRESCO, COMO TOMATES VERDES, ALMENDRAS Y HIERBAS FRESCAS, ESTOS ACEITES DE OLIVA POSEEN UN GRAN CARÁCTER EXPRESIVO Y ARMÓNICO, CON AMARGOS Y PICANTES INTENSOS, SE DESTACAN POR SU COLOR DORADO LIMPIO Y SU BAJA ACIDEZ.



NUESTROS PRODUCTOS
ACEITE DE OLIVA



ACEITE DE OLIVA

senzo

Extra Virgen

SENZO BLEND, CULTIVADO EN EL CORAZÓN DEL VALLE DEL MAULE, ESTE ACEITE GOURMET, GRACIAS A UNA DELICADA MEZCLA DE VARIEDADES DE ORIGEN ESPAÑOL E ITALIANO, LOGRA SATISFACER A LOS MÁS SOFISTICADOS PALADARES.

> ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN CON 0,2% DE ACIDEZ <

> PRIMERA EXTRACCIÓN EN FRÍO <



FORMATOS [

250 cc

|

500 cc

|

1000 cc

|

2 LT

|

BIB 5 L



ACEITE DE OLIVA
senzo
Extra Virgen

NOTAS DE CATA

DE COLOR AMARILLO VERDOSO, EN NARIZ SE EXPRESA CON PRESENCIA DE TOMATE VERDE Y ALCACHOFA, LIGERAMENTE FRUTADO. EN BOCA ENTREGA LA SUAVIDAD DE LA ARBEQUINA CON ALGO DE AMARGOR MARCADO POR EL PICUAL Y UN LIGERO PICOR QUE LO VUELVE UN GRAN ACEITE.



- PERFECTO ENSAMBLAJE DE LAS VARIEDADES ARBEQUINA, PICUAL, FRANTOIO, LECCINO Y CORATINA QUE ENTREGAN UN CARÁCTER AMABLE Y CON EL PICOR JUSTO.
- EL PRIMER ENVASADO SE PRODUCE DURANTE EL INVIERNO DE CADA AÑO.



NUESTROS PRODUCTOS
ACEITE DE OLIVA



tocca

SENZO ARBEQUINA, CULTIVADO EN EL CORAZÓN DEL VALLE DEL MAULE, ESTE ACEITE GOURMET, GRACIAS A UNA DELICADA MEZCLA DE VARIEDADES DE ORIGEN ESPAÑOL E ITALIANO, LOGRA SATISFACER A LOS MÁS SOFISTICADOS PALADARES.

> ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN CON 0,2% DE ACIDEZ <

> PRIMERA EXTRACCIÓN EN FRÍO <



FORMATOS

250 cc

|

500 cc

|

2 LT

|



NUESTROS PRODUCTOS
ACEITE DE OLIVA



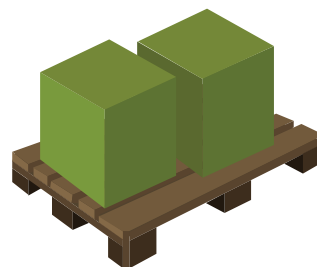
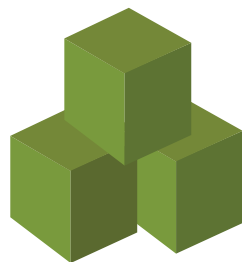
tocca

NOTAS DE CATA

DE COLOR AMARILLO VERDOSO, EN NARIZ SE EXPRESA CON PRESENCIA DE TOMATE VERDE Y ALCACHOFA, LIGERAMENTE FRUTADO. EN BOCA ENTREGA LA SUAVIDAD DE LA ARBEQUINA CON ALGO DE AMARGOR MARCADO POR EL PICUAL Y UN LIGERO PICOR QUE LO VUELVE UN GRAN ACEITE.



- PERFECTO ENSAMBLAJE DE LAS VARIEDADES ARBEQUINA, PICUAL, FRANTOIO, LECCINO Y CORATINA QUE ENTREGAN UN CARÁCTER AMABLE Y CON EL PICOR JUSTO.
- EL PRIMER ENVASADO SE PRODUCE DURANTE EL INVIERNO DE CADA AÑO.



FORMATO	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET	PALET POR PISO	PESO
250	12	240	34	
500	12	154	22	
1000	6	168	24	
2000PET	6	70	10	
5000PET	4	60	10	
5000BIB	3	60	10	



WWW.LASTIZAS.COM

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 0,2% DE ACIDEZ - VALLE DEL MAULE

