



CIERZO®

CIERZO[®]
de *arbara*

www.arbara.es



DESDE HACE MÁS DE UN SIGLO,

CUATRO GENERACIONES DE NUESTRA FAMILIA SE HAN DEDICADO A LA PRODUCCIÓN DE ACEITE VIRGEN EXTRA. GALARDONES COMO EL PREMIO DE LA EXPOSICIÓN HISPANO FRANCESA DE 1908 QUE CON TANTO ORGULLO EXHIBIMOS EN LA ETIQUETA DE NUESTROS PRODUCTOS, ATESTIGUAN ESTA HISTORIA.



DESDE LOS INICIOS, EN NUESTRA ANTIGUAS ALMAZARAS DE MAGALLÓN Y BORJA, LA APUESTA POR LA CALIDAD DE NUESTROS ACEITES NOS HA LLEVADO A UN EXHAUSTIVO CONTACTO TANTO CON EL CULTIVO DE LA OLIVA COMO CON EL PROCESO DE ELABORACIÓN. TÉCNICAS ANTIGUAS Y HERRAMIENTAS DE FINALES DEL SIGLO PASADO HAN DADO PASO A RECOLECCIONES MECÁNICAS Y A LAS MÁS AVANZADA TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE ACEITE.

NUESTRA FINCA DE LUCENI, ZARAGOZA, SE HALLA EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO, UNA ZONA INMEJORABLE, QUE CUENTA CON UN MICROCLIMA IDEAL QUE APORTA CONDICIONES DE CULTIVO Y MADURACIÓN EXCELENTES.

NOS DEDICAMOS ÚNICA E ÍNTEGRAMENTE A LA PRODUCCIÓN DE ACEITE VIRGEN EXTRA **CIERZO DE ARBARA**. UN ACEITE QUE REÚNE TODAS LAS CARACTERÍSTICAS QUE HEMOS APRENDIDO A VALORAR DURANTE TODOS ESTOS AÑOS: AROMA, SABOR, MÍNIMA ACIDEZ, COLOR E INTENSIDAD.

UNA RECOLECCIÓN TEMPRANA Y RÁPIDA, AÚN A COSTA DE UNA DISMINUCIÓN IMPORTANTE DE RENDIMIENTO, EN EL MOMENTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN, Y UN INMEDIATO TRASLADO A LA ALMAZARA PARA SU MOLTURACIÓN PERMITEN QUE LA OLIVA LLEGUE LIMPIA, SIN SUFRIR OXIDACIONES NI ADQUIRIR REGUSTOS.





UNA EXTRACCIÓN EN FRÍO, COMO SI DE ZUMO DE OLIVA SE TRATASE, PERMITE A NUESTRO ACEITE CONSEGUIR TODAS SUS CARACTERÍSTICAS.

SABOR AFRUTADO, DULCE, SIN ACIDEZ, CON UN AROMA DISTINGUIDO Y UN COLOR VERDE CON REFLEJOS AMARILLOS Y DORADOS.

TODAS ESTAS CARACTERÍSTICAS, IMPRIMEN A **CIERZO** ESA PERSONALIDAD Y CALIDAD QUE ANHELAMOS. UNA ARBEQUINA FRESCA, RICA EN FRUTADOS MEDIOS CON AROMAS A TOMATE, ALMENDRA Y HIERBA FRESCA CON PICANTE Y AMARGO SUAVES Y EQUILIBRADOS, UN ACEITE "AMIGO", EXCLUSIVO PERO POLIVALENTE Y UNIVERSAL.

EL **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**, ES PIEZA FUNDAMENTAL Y ESTANDARTE DE LA LAUREADA DIETA MEDITERRÁNEA.

AVANZADOS Y EXHAUSTIVOS ESTUDIOS DESTACAN LOS BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SU PODER ANTIOXIDANTE Y SUS BENEFICIOS CARDIOVASCULARES.

NO OBSTANTE, **DICHAS PROPIEDADES SOLO ESTÁN AL ALCANCE DE LOS MÁS SELECTOS ACEITES VÍRGENES EXTRA. -CIERZO**

SEDE

Calle Maestro Estremiana nº1, bajo
50006 Zaragoza ESPAÑA
+34 976 251 716
FAX +34 976 251 559
arbara@arbara.es

LA FINCA

Carretera Nacional 232, Km. 278-279
50640 Luceni (Zaragoza) ESPAÑA



DESDE 1908



arbara

aceite de la familia



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL

UNA MANERA DE HACER EUROPA