

Nuestra finca, en el término municipal de Luceni, Zaragoza, se halla en un entorno privilegiado, lindando al nordeste con el Canal Imperial de Aragón y al suroeste con el Embalse de la Loteta. Una zona inmejorable, que cuenta con un microclima ideal que aporta condiciones de cultivo y maduración excelentes.

En la actualidad contamos con treinta hectáreas de olivos en sistema de cultivo intensivo, lo que supone alrededor de 45.000 árboles.

La variedad de todos nuestros olivos es la arbequina, muy típica de la zona, y de un sabor característico y delicioso.

Nuestro objetivo es aumentar esta plantación hasta alcanzar los 100.000 árboles en un periodo de cinco o seis años.



Oficinas:

Calle Maestro Estreniana nº1, bajo
50006 Zaragoza
T. +34 976 251 716
F. +34 976 251 759

Finca

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

arbara@arbara.es
www.arbara.es



arbara
aceite de la familia



aceites desde 1908

Desde hace más de un siglo, cuatro generaciones de la familia Barrios se han dedicado a la producción de aceite.

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 avanzadas técnicas de elaboración de aceite, pero el interés, la dedicación y el carácter personal que imprimimos a nuestro aceite sigue siendo el mismo.

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.



Nos dedicamos única e íntegramente a la producción de aceite virgen extra monovarietal de arbequina, 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 cosecha temprana y rápida, en el momento óptimo de maduración, y un inmediato traslado a la almazara para su molienda 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 ni regustos, con un aroma distinguido y un color verde con reflejos amarillos y dorados, fruto de la rápida recolección e inmediata molienda de la oliva.

Aceite que marida perfectamente con todo tipo de carnes, verduras y pescados, potenciando su natural sabor e intensidad.



. Botellas de 250 ml. con dosificador
. 1/4 litre bottle with pourer
. Bouteille de 0,25 l dotée de becverseur



. Botellas de 500 ml. con dosificador
. 1/2 litre bottle with pourer
. Bouteille de 0,5 l dotée de becverseur



. Garrafa pet de 3 l.
. 3 litre garrafe
. Garrafe de 3 l.

