CATÁLOGO PRODUCTOS

ACEITUNAS 92

www.aceitunas92.com

ACEITUNAS 92

ÍNDICE

INTRO ____ 04

VERDES ____ 08
- Manzanilla
- Gordal
- Perdigones

COCKTAILS ____ 10
- Primavera
- Cava
- Extra

PARTIDAS ____ 11
- Ocal
- Azuaga
- Hojiblanca
- Gordal partido
- Aloreña
- Caspe

PICANTES ____ 12
- Gazpacha
- Bravas
- Bombas
- Gordal deshuesado aliñado
- Pica-pica
- Bombitas

NEGRAS ____ 13
- Aragón
- Aragón Campero
- Muerta Aragón
- Muerta sin sal
- Kalamata
- Negra dulce

ALIÑADAS ESPECIALES ____ 14
- Verdial
- Arbequina
- Abuela
- Baja en Sal al limón
- Chupadedos
- Mojón Picón

RELLENAS ____ 15
- Anchoa
- Almendra
- Pepino

MORADAS RAJADAS ____ 16
- Cacereña
- Azuaga

ENCURTIDOS ____ 17
- Banderillas
- Cebollitas
- Alcaparras
- Alcaparras pequeñas
- Pepinillo 300 / 400
  - Vinagre
  - Sabor anchoa
- Pepino 30 / 40
- Guindilla
- Ajo
- Berenjena

SIMBOLOGÍA:

Picante BAJO ____ 🌶

Picante MEDIO ____ 🌶🌶

Picante ALTO ____ 🌶🌶🌶

Historia

Aceitunas 92, SL., empresa de carácter familiar, fue fundada en 1986 en la localidad de Gavà, en Barcelona, por Carlos Sierra García y Carlos Sierra Buisán bajo el nombre inicial de Aceitunas Sierra, sociedad civil, con el objetivo de comercializar aceitunas de mesa en Barcelona y localidades adyacentes.

En sus comienzos, Aceitunas Sierra elaboraba a pequeña o mediana escala aceitunas de mesa que comercializaría junto con otros productos, tales como vino, conservas o aceite de oliva, en su tienda minorista situada en Gavà junto con el almacén y primera fábrica de la empresa. Sin embargo, el crecimiento que experimentó Aceitunas Sierra a partir de los noventa impulsó a los socios de la compañía a invertir en una nueva planta para satisfacer la creciente demanda. El resultado fue que en 1997 se adquirió un terreno en Viladecans, localidad cercana a la tienda, que daría lugar al segundo almacén y fábrica de la empresa.

Como se ha comentado, Aceitunas Sierra experimentó su gran cambio en los comienzos de los años 90 y tuvo que transformarse en una sociedad limitada y como consecuencia cambió el nombre a Aceitunas 92, SL.

Desde el primer momento, desde Aceitunas 92, SL. hemos tenido clara la idea que la gente demanda cada vez más productos de calidad, con diversidad de sabores y aliños. Ésta ha sido y continúa siendo la razón que nos motiva a seleccionar las mejores aceitunas, transformarlas añadiendo valor al producto mediante especias, ingredientes y procesos productivos tradicionales y ofrecerlas al mercado bajo una marca que pretende maximizar la satisfacción del consumidor final.

Cabe mencionar que somos una empresa que trabaja bajo un marco de valores tradicionales y de calidad, por un lado, pero con un espíritu creciente de innovación, tanto en productos como en procesos de producción por el otro. Nuestra máxima ha sido y será satisfacer a los consumidores finales con aceitunas de mesa y productos complementarios de primera calidad cuidando sus procesos de producción con esmero y atención respetando tanto el medioambiente como el marco legal pero, sobre todo, el marco moral que siempre nos caracterizó.

Misión y Valores

Nuestra misión como empresa es ofrecer aceitunas de mesa y otros productos complementarios de la máxima calidad posible bajo un marco de respeto al medioambiente y a los consumidores del mercado donde operamos.

Los valores que nos motivan para seguir trabajando ofreciendo lo mejor son:

Honestidad
En el sentido de respeto tanto a proveedores como a clientes, garantizando siempre la trazabilidad de los productos, así como el seguimiento a lo largo de toda la cadena de los ingredientes y productos que se utilizan en la fabricación.

Profesionalidad
Garantizar un trato personalizado a los clientes ofreciendo nuestros mejores productos, además de la posibilidad de fabricar productos a su medida creando así una diferenciación, siempre focalizándonos en la seriedad, el buen servicio y la constancia.

Respeto medioambiental
Desde Aceitunas 92, S.L. intentamos minimizar las emisiones de sal reduciendo consumos y aprovechando los recursos de que disponemos de la manera más eficiente posible.

En Aceitunas 92, SL. tenemos bien consolidado el mercado de Barcelona y zona metropolitana en lo que a mayoristas y mercados municipales se refiere. Además, los más de 30 años de historia en la localidad de Gavà con nuestra tienda, hacen que nuestra imagen de marca allí sea una imagen de seriedad y profesionalidad muy consolidada.

A92
ACEITUNAS 92

ENVASES

Todos los productos pueden servirse preparados en todas nuestras modalidades de envase excepto los siguientes casos:

GRANEL	**BOMBONA 160 KG**	
	CUBO 10 KG	
	CUBO 5 KG	· Cocktail de cava · Mojo picón/Romesco · Cebollita · Bombas · Pepino 30/40 · Gordal (c/h anchoa/natural) · Ajo
	CUBO 3 KG	· Alcaparra · Guindilla · Alcaparrón · Banderillas
	GALÓN (BOTE) 2,2 KG	
	BOTE 1KG	
	BOLSA VACÍO 6 KG	· Negra Muerta sin sal
ENLATADO	**LATA 5 KG**	· Abuela · Chupadedos · Negra dulce · Pica-pica · Baja en sal · Perdigón
	LATA 2,5 KG	· Abuela · Negra dulce · Rellena de pepino · Pica-pica · Perdigón · Berenjena · Chupadedos · Rellena de almendra · Baja en sal · Rellena de anchoa
	LATA 0,700 KG	· Rellena de anchoa
	LATA 0,150 KG	· Rellena de anchoa · Negra dulce

ACEITUNAS
ENCURTIDOS

VERDES

MANZANILLA CON HUESO

Procedente de Sevilla es la variedad mas conocida de las aceitunas de mesa. De color verde claro, tamaño medio y elevada relación pulpa/hueso. Su nombre hace referencia a la forma del fruto, pequeña manzana.

MANZANILLA CON HUESO · Sabor natural

Aceitunas manzanilla con hueso, elaboradas de la forma más tradicional, agua y sal.

MANZANILLA CON HUESO · Sabor anchoa

Aceitunas manzanilla con hueso y excelente sabor a anchoa

MANZANILLA SIN HUESO

Muy apropiada para el deshuesado, por su textura firme y su pequeño hueso.

MANZANILLA SIN HUESO · Sabor natural

Aceituna manzanilla sin hueso, elaborada de la forma más tradicional, agua y sal.

MANZANILLA SIN HUESO · Sabor anchoa

Aceituna manzanilla sin hueso con excelente sabor a anchoa.

PERDIGÓN CON HUESO

PERDIGÓN CON HUESO · Sabor anchoa

Procedente de la variedad manzanilla, se caracteriza por su pequeño calibre, por su color verde claro y por el exquisito gusto a anchoa con lo que lo elaboramos. Perfectas para acompañar un buen aperitivo.

GORDALES CON HUESO

La gordal Sevillana es la aceituna de mayor tamaño que tenemos en España. De sabor suave y color verde claro, posee gran relación pulpa/hueso.

GORDAL CON HUESO · Sabor natural

Gordal sevillana con hueso, elaborada de la forma más tradicional, agua y sal.

GORDAL CON HUESO · Sabor anchoa

Gordal sevillana con hueso y excelente sabor a anchoa.

GORDALES SIN HUESO

Muy apropiada para el deshuesado, por su gran tamaño y su textura firme. Utilizadas para rellenar con diversos ingredientes debido a su sabor suave.

GORDAL SIN HUESO · Sabor natural

Gordal sevillana sin hueso, elaborada de la forma más tradicional, agua y sal.

GORDAL SIN HUESO · Sabor anchoa

Gordal sevillana sin hueso con excelente sabor a anchoa.

COCKTAILS

COCKTAIL PRIMAVERA

Excelente combinación de 5 frutos elaborado con la mejor manzanilla sevillana, aceituna negra de Aragón, pepinillo, cebollita y rellena de pimiento. Aderezada con nuestro inconfundible caldo sabor de anchoa.

COCKTAIL EXTRA

Perfecta combinación de 4 frutos basada en una excelente manzanilla sevillana, aceituna negra perla, pepinillos y cebollita.

COCKTAIL CAVA

Fusionando 6 frutos de gran calidad, elaboramos nuestro cocktail al vinagre de cava. Con la mejor manzanilla sevillana y acompañado de negra de Aragón, pepinillo, cebollita, alcaparrón, ajo blanco y aderezado con hierbas provenzales obtenemos nuestro cocktail más gourmet.

PARTIDAS (VERDES)

OCAL

Procedente de Andalucía, el Ocal es una aceituna firme y carnosa, de un sabor amargo intenso y gran tamaño. Se aliña con ajo, pimiento y especias.

AZUAGA

Natural de Extremadura, la azuaga o pico-limón se caracteriza por tener un pico en la punta. Tiene un gran tamaño, de textura firme y carnosa, y coge muy bien los aliños. Se adereza con ajo, pimiento y especias.

HOJIBLANCA

Puede suponer el 16% del olivar andaluz, por tanto estamos hablando de una aceituna con gran peso tanto dentro del mercado de aceituna de mesa como del aceite. También conocida como cordobesa, con un sabor característico y carne firme, la aderezamos igual que el Ocal y la Azuaga.

GORDAL PARTIDO

La de mayor tamaño entre las partidas, se caracteriza por su sabor suave, verde intenso y un sabor menos amargo que sus compañeras. El toque de orégano es lo que la hace dentro de las partidas una aceitunas muy fresca.

ALOREÑA

Aceituna procedente de Málaga, tamaño mediano, sabor suave y color más amarronado. Se caracteriza por su gran carnosidad, la facilidad para desprenderse del hueso y para coger el sabor de los aliños. La aderezamos con ajo, laurel, tomillo... entre otras especias.

CASPE

Natural de la región de Aragón, de tamaño medio-grande y color verde intenso. Se consume natural, sin ajo y con un toque de hinojo.

PICANTES

GAZPACHA

Aceituna verdial de Sevilla, partida y aderezada con pimentón de la vera, cayena molida, vinagre y diferentes especias. Viene acompañada con zanahoria troceada, cebollita, pepino troceado, pimiento y guindilla. El toque ligeramente picante y el aderezo la convierten en una de las favoritas de los amantes de las aceitunas. 🌶🌶

BOMBAS

Con los mejores gordales deshuesados sevillanos y al igual que las "Bravas" aderezándola con pimiento, guindillas, cayenas, piri-piri, pimentón picante, vinagre y más de 6 especias destinas... Obtenemos estas increíbles aceitunas que además de por su tamaño no dejaran a nadie indiferente con su sabor...¡Cuidado pican mucho! 🌶🌶🌶

PICA PICA

Partiendo de las mejores manzanillas sevillanas y con un grado de sal muy bajo. Nos encontramos con nuestras aceitunas Pica-Pica, una oliva con un ligero toque picante y con un caldo muy rojo lo que la hace llamativa a la vista. 🌶

BOMBITAS

"La hermana pequeña de las Bombas". Para esta variedad seleccionamos las mejores manzanillas deshuesadas y la aderezamos igual que las Bombas pero con algo menos de picante. 🌶🌶

GORDAL DESHUESADA ALIÑADO

Misma receta que las Bombas pero la mitad de picantes, conservamos todo el sabor y vistosidad de esta aceituna y la hacemos apta para todos los públicos. 🌶🌶

BRAVAS

Seleccionando las mejores manzanillas sevillanas, aderezándola con pimiento, guindillas, cayenas, piri-piri, pimentón picante, vinagre y más de 6 especias distintas encontramos una de nuestras aceitunas más elaboradas y picantes. ¡Cuidado! ¡Solo apta para amantes del picante! 🌶🌶🌶

NEGRAS

ARAGÓN

Variedad empeltre procedente mayoritariamente de Aragón.
Una de las principales características de esta variedad es su agradable sabor, debido a que se recolecta cuando el fruto está maduro.

ARAGÓN CAMPERO

Aceituna negra de Aragón aderezada con ajos, hierbas y un toque de aceite.

MUERTA ARAGÓN

Elaborada a través de la negra de Aragón y arrugada con sal y frío, la aceituna muerta luce deshidratada, con un color negro intenso y un ligero toque salado.

MUERTA SIN SAL

Aceituna negra deshidratada, de color negro intenso y secada únicamente con frío lo que la convierte en una aceituna con un sabor suave, muy baja en sal y con un toque final de miel.

KALAMATA

Aceituna procedente de Grecia caracterizada por su carnosidad, por el contraste entre su sabor dulce y salado y su forma almendrada.

NEGRA DULCE

Aceitunas negras oxidadas de la variedad Cacereña y Hojiblanca.
Se caracterizan por su sabor suave, su bajo porcentaje en sal y un color negro y brillante.

ALIÑADAS ESPECIALES

VERDIAL DULCE

Preparada con verdial de Sevilla, pimiento, ajo, especias y un caldo con pimentón dulce. Obtenemos una de nuestras aceitunas más frescas. Unas de las partes del proceso de fabricación implica partir la oliva para que el sabor del aliño impregne la pulpa.

ARBEQUINA

Aceituna típica de la región catalana. Destaca por su pequeño calibre y su intenso sabor. Además de aceituna de mesa es muy utilizada para la elaboración de aceites de gran calidad.

OLIVAS DE LA ABUELA

También preparada con verdial de Sevilla, el aliño de la abuela es uno de los más conocidos en todo nuestro país. Preparadas de la manera más tradicional tenemos una aceituna muy rica en aceite y muy neutralizada que coge los aliños con facilidad y gusta a todos los públicos.

BAJA EN SAL AL LIMÓN

Aceituna de gran calibre e intenso color verde. Su apariencia recuerda a una aceituna recién cogida en campaña, por tanto esperas de ella un gran amargor pero, al contrario de lo que parece, sorprende su sabor dulce, suave, sin sal y con un toque final a limón que la está poniendo en cabeza entre las aceitunas favoritas de mesa.

CHUPADEDOS

Aceituna también de gran calibre e intenso tono verdoso, aderezada con ajos, guindillas troceadas y especias. ¡Como su propio nombre indica no podrás evitar chuparte los dedos!

MOJO PICÓN

Fusionando la receta de la salsa romesco y el mojo picón y acompañándola de la mejor manzanilla deshuesada, tenemos la joya de la corona de nuestras aceitunas. ¡Seguro que no puedes comer solo una! La receta es secreta...

RELLENAS

ANCHOA

Aceituna deshuesada manzanilla rellena de pasta de anchoa. Siempre buscando una oliva con buena presencia y buen tamaño, textura firme y un relleno de pasta de anchoa de calidad sensacional.

ALMENDRA

Aceituna manzanilla sevillana sin hueso rellena con almendra nacional de la mejor calidad.

PEPINO

Aceituna gordal deshuesada de gran calibre rellena con pepino. Popularmente se le conoce como "Kimbo".

MORADAS RAJADAS

CACEREÑA

Aceituna de color cambiante, aderezada con hierbas ajo y pimiento. Durante su elaboración se raja con unas finas cuchillas para que los aliños lleguen al interior de la carne de la aceituna, haciendo así una de las variedades más demandadas por los amantes de las aceitunas tradicionales.

AZUAGA

Aceituna de color cambiante, de gran tamaño y con un curioso pico en la punta, por lo cual también es denominada pico-limón. Es una aceituna con un característico sabor entre dulce y amargo, rajada y aliñada con especias, ajo y pimiento.

ENCURTIDOS

BANDERILLAS

Encurtido tradicional elaborado con 5 frutos. Manzanilla deshuesada, pimiento, cebollita, guindilla y pepino. Tiene un ligero toque picante y un sabor suave avinagrado.

CEBOLLITAS

De color blanco claro y tamaño pequeño, nuestras cebollitas vienen aderezadas con un suave vinagre de cava lo que las hace irresistible para los amantes de este encurtido.

ALCAPARRONES

Es la flor de la planta de la alcaparra, de color verde oscuro, rebajaditas de sal y con un poco de vinagre. Este encurtido es cada vez más valorado en el mundo culinario.

ALCAPARRAS PEQUEÑAS

Es el fruto de la planta de la alcaparra. De color verde oscuro y sabor intenso, seleccionamos detenidamente los de menor tamaño y más tiernos, ofreciendo así al cliente el mejor producto posible.

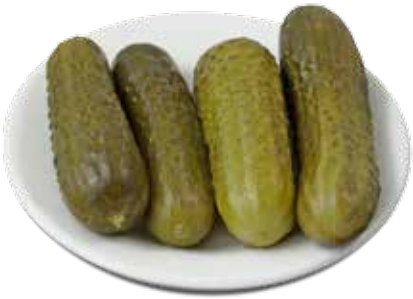
PEPINILLO 300/400 · Sabor anchoa

Crujientes pepinillos siempre seleccionados buscando la mejor calidad y aderezados con caldo sabor anchoa. Nuestros pepinillos se caracterizan por su pequeño y regular calibre durante todo el año, color verde intenso y su suave sabor.

ENCURTIDOS

PEPINILLO 300/400 · Sabor vinagre

Al igual que los de sabor anchoa, siempre son seleccionados para ofrecer la mejor calidad y constancia durante todo el año. Esta variedad de pepinillo tiene un toque avinagrado, que no dejará indiferente a nadie.



PEPINOS 30/40

Crujiente pepino de gran tamaño, de color verde intenso y sabor suave. Este encurtido es muy utilizado en la elaboración de pinchos, así como para su consumo en aderezo agridulce.

GUINDILLA

Es una variedad de pimiento caracterizada por su intenso color amarillo y su sabor picante.

AJOS

Muy blanco de color, con sabor intenso y acompañado con especias y aceite. Nuestro ajo blanco se caracteriza por su regularidad durante todo el año tanto en sabor y color y por su bajo porcentaje de sal. Como curiosidad mantiene muchas de las propiedades del ajo común.

BERENJENA

Berenjena de almagro embuchada con pimiento e hinojo y aderezada con especias. Se caracterizan por su color dorado.

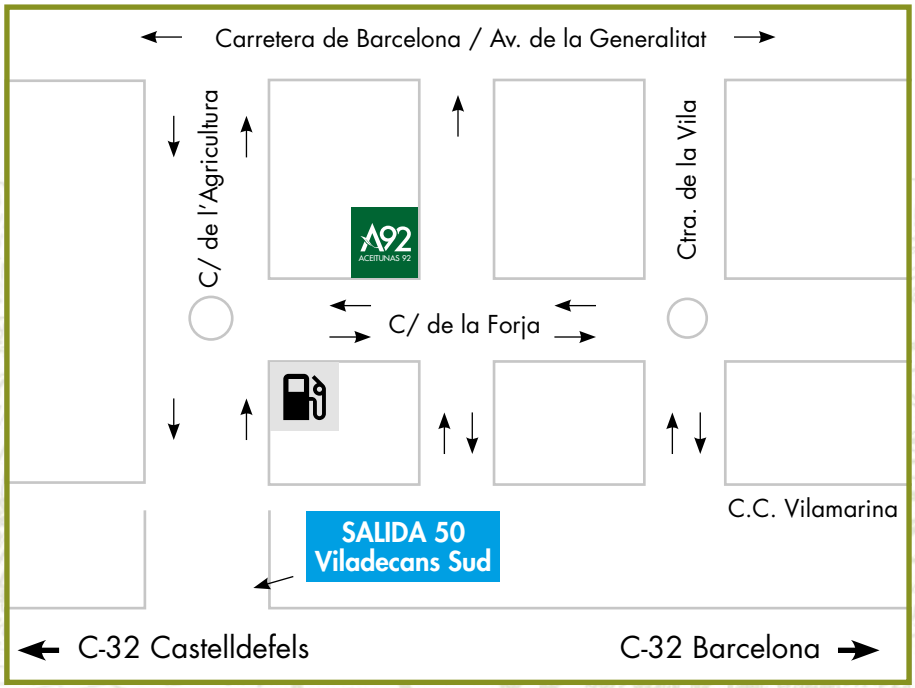
ACEITUNAS 92

FÁBRICA Y VENTA
C/ la Forja, 34-36
Viladecans · 08840

ALMACÉN Y DEPÓSITO
C/ Miguel Hernández, nº8
Viladecans · 08840

Tel. 93 637 95 78
info@aceitunas92.es
www.aceitunas92.com

Dónde encontrarnos:



ACEITUNAS 92

FÁBRICA Y VENTA
C/ la Forja, 34-36
Viladecans · 08840

Tel.93 637 95 78
info@aceitunas92.es
www.aceitunas92.com