

*Señorio de Jaime Rosell*



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

[www.beneoliva.com](http://www.beneoliva.com)

# Índice

Quiénes somos



Nuestra Calidad



Nuestros Productos



# Presentación



El aceite de oliva virgen extra calidad suprema "Señorío de Jaime Rosell" es fruto del empeño de la familia Sala - López por introducir en el mercado un producto de la máxima calidad basado en la variedad arbequina.

Desde el corazón de la Vega Baja del Segura, en Benejuzar, se producen nuestros aceites combinando viejas tradiciones con las tecnologías más avanzadas, aprovechando lo mejor de cada una. Sólo así podemos extraer la esencia de la tierra en las fincas de Pinohermoso, Lo Rubes y la emblemática La Zarzuela.

Las tierras fértiles y de gran calidad que configuran la Vega Baja del Segura, reconocidas como el huerto de Europa, han sabido adoptar en su seno, las raíces de nuestras oliveras de arbequina y han dotado al resultado final de un carácter y una impronta nunca vistas hasta ahora.

Este resultado se encuentra en el interior de cada una de nuestras botellas, aderezado con sencillez, paciencia, respeto, ilusión, tradición y arraigo.

*Señorío de Jaime Rosell*

# Quiénes somos



Con una amplia cartera de negocios en diferentes sectores, la familia Sala - López comienza su andadura dentro del sector agrícola y alimentario a través de la producción cítrica, extendiendo su actividad hacia el sector del aceite como una oportunidad de mercado.

Asesorados y respaldados por grandes especialistas del sector en España e Italia, el negocio familiar se orienta con una clara vocación hacia la calidad y la excelencia del producto extendiendo esta filosofía a todas las actividades y fases de producción así como a proveedores y muy especialmente clientes, epicentro de nuestro trabajo.

Nuestra filosofía empresarial gira entorno a una serie de compromisos interiorizados por toda la organización como algo propio, pudiéndolos resumir en:

**Compromiso de calidad y excelencia.** La calidad entendida en su máxima amplitud, inicio y final del ciclo productivo. En definitiva, una actitud.

**Compromiso con el cliente.** Su satisfacción plena con el producto final y con el servicio recibido es lo que da sentido a nuestro trabajo.

**Compromiso con los proveedores.** Su éxito es nuestro éxito. La colaboración mutua y la fluida comunicación son el camino hacia la consecución de los objetivos.

**Compromiso de equipo.** Todas las personas que forman parte de la gran familia "*Señorío de Jaime Rosell*" están altamente cualificadas para su labor compartiendo fines y objetivos con la organización y con el cliente.

**Compromiso social y medioambiental.** Nos preocupa lo que sucede a nuestro alrededor, la mejora de nuestro entorno socio-laboral y medioambiental es una inversión de futuro.



# Nuestra Calidad

En "*Señorío de Jaime Rosell*" estamos comprometidos por conseguir la excelencia y la calidad en todo lo que hacemos. Por ello aplicamos este fundamento de nuestra filosofía empresarial a todo lo que hacemos, desde el árbol hasta la mesa.

La excelente calidad del aceite "*Señorío de Jaime Rosell*" comienza en el campo realizando un cultivo intensivo adaptado a las nuevas forma de agricultura más respetuosas con el medio ambiente. La amplia formación y valía de nuestros ingenieros permite realizar un seguimiento continuo de la cosecha poniendo las mejores condiciones para obtener un gran producto final.

Detalles importantes como la recolección manual de la cosecha en su punto óptimo de maduración, descartando cualquier método mecánico, su traslado inmediato a la almazara, la extracción del aceite, en dos fases, a baja temperatura, su tratamiento con las últimas tecnologías, su conservación en depósitos de acero inoxidable con atmósfera protectora y el envasado en base a pedidos para evitar la pérdida de propiedades organolépticas del producto, hacen del aceite "*Señorío de Jaime Rosell*" un tesoro muy especial digno de exquisitos paladares.

Todo este trabajo está respaldado y avalado por los galardones obtenidos en diferentes concursos en que participamos y anuarios gastronómicos, y organismos relacionados con la gastronomía que nos recomiendan.



# Nuestros Productos

3

Señorio de Jaime Rosell LUXURY  
Coupage Selection con estuche de lujo 500cc



## LUXURY COUPAGE SELECTION

El aceite de oliva Virgen Extra " Señorío de Jaime Rosell LUXURY Coupage Selection" es el resultado de combinar diversas variedades de aceitunas como Arbequina Verde, Arbequina Madura y variedades autóctonas de la zona; Alfafarena, Blanqueta y Manzanilla. Diseñado y elaborado única y exclusivamente para el consumo privado de la familia propietaria y productora de Señorío de Jaime Rosell, es por tanto una serie muy limitada y numerada de botellas que ahora queremos compartir con nuestros clientes más distinguidos.



*Señorio de Jaime Rosell*

# Señorio de Jaime Rosell

Summum  
Gold Bottle  
500cc



## SUMMUM

El Aceite Señorío de Jaime Rosell **SUMMUM** se caracteriza por su temprana elaboración. A primeros de octubre, cuando la aceituna está todavía muy verde, junto a nuestro cuadro técnico, se hace una selección de los olivos más adecuados para iniciar la recolección. Esta temprana extracción del aceite lleva consigo el sacrificio del bajo rendimiento a obtener pero es compensado con el sabor y aroma predominante a hierba fresca recién cortada que desprende nuestro aceite temprano Señorío de Jaime Rosell **SUMMUM**.

Ésta es una serie limitada y se la presentamos en dos versiones.



# Nuestros Productos

## MAXIMUM

El aceite Señorío de Jaime Rosell MAXIMUM se caracteriza por su recolección cuando el fruto está en su momento óptimo de maduración, lo que nos da un aroma, textura, color y sabor inconfundibles.

Para su elaboración se descarta cualquier método mecánico de recolección, se hace de forma manual y su traslado a nuestra almazara es de forma simultánea e inmediata, donde una vez extraído nuestro preciado aceite a bajas temperaturas es almacenado en cámara frigorífica y en depósitos con atmósfera inertizada donde esperará su envasado.



Se presenta en tres tipos de envasado: 750ml, 500ml y 250ml



*Señorio de Jaime Rosell*



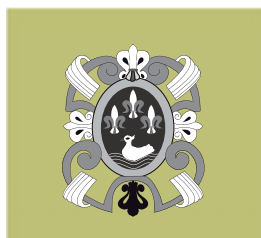
# VINAGRE ACETO BÁLSAMICO DE MÓDENA

*Señorio de Jaime Rosell*

250ml ▶



El Aceto Balsámico di Modena 250ml es un vinagre de vino con una cidez del 6% con Indicación Geográfica Protegida y grantizado por el Ministerio italiano delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, según el art. 10 del reglamento (CE ) nº510/2006.



## PACKAGING

UNIDADES  
POR CAJA

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| LUXURY Coupage Selection 500ML | 5  |
| SUMMUM GOLD 500ML              | 6  |
| CAPRI SUMMUM 500ML             | 9  |
| MAXIMUM 750ML                  | 6  |
| MAXIMUM 500ML                  | 6  |
| MAXIMUM 250ML                  | 24 |
| VINAGRE MÓDENA 250ML           | 24 |





Nuestros aceites son fruto del empeño y el mimo dedicado por "Señorío de Jaime Rosell" para obtener la satisfacción del cliente.

Sólo queda una cosa por hacer, abrir la botella y disfrutar con los cinco sentidos de este excelente producto.



## NOTAS DE CATA



### LUXURY COUPAGE SELECTION

Aceite de oliva virgen extra de color entre verde y dorado. Un aroma verde, a hierba fresca y de cítricos, da paso al intenso aroma a fruta madura que recuerda a la manzana, a frutas tropicales con matices balsámicos marcados y a membrillo. En boca es dulce, con amargos y picantes muy tenues que se mantienen en el tiempo y se combinan con las sensaciones verdes y de cítricos que perduran. Paso por boca largo, fluido y elegante, muy limpio por su ligera astringencia. Elevada armonía y definición.

### SUMMUM

Aceite de oliva virgen extra de color verde claro con reflejos dorados. Su aroma es intenso y complejo, que recuerda a fruta verde, hierba fresca, corteza, hortaliza y tomate, entre los que aparecen notas maduras de manzana, plátano y de frutas tropicales. De sabor amargo medio que predomina en la boca y evoluciona de forma limpia hasta compartir protagonismo con un picante tardío y largo, también de intensidad media y muy definido. En el retrogusto se confirma la procedencia de frutos verdes. El paso por boca es fluido, muy largo y, por su ligera astringencia, muy limpio. En su evaluación global destaca como aceite estructurado y equilibrado.

### MAXIMUM

Aceite de oliva virgen extra de color amarillo oro con reflejos verdes. De frutado intenso, resultado de los aromas predominantes a manzana y plátano maduros, con otros verdes, de cítricos y matices balsámicos de frutos secos, aromáticas y alcachofa. Zumo dulce en boca, con amargos y picantes muy ligeros y duraderos. Paso por boca fácil, fluido y ligero.

# MENCIONES Y DISTINCIONES

Estos son algunos de los reconocimientos y galardones obtenidos por los productos de Beneoliva en los diferentes mercados, establecimientos de restauración y entidades del mundo del aceite, en nuestro primer año de participación.



## GREAT TASTE GOLD 2012

Señorío de Jaime Rosell Maximum obtiene una estrella de oro en el prestigioso concurso de Reino Unido de comidas y bebidas GREAT TASTE AWARD 2012 de entre 8807 productos de 1983 empresas productoras.



## TERRAOLIVO 2012

Medalla de Oro en el concurso Terraolivo 2012 (Israel) celebrado el pasado 6-8 de Junio 2012 a nuestro aceite "Señorío de Jaime Rosell".



## FLOS OLEI GUIDE 2012

El Aceite Virgen Extra "Señorío de Jaime Rosell" elaborado por Beneoliva ha sido seleccionado para la guía "Flos Olei 2012" del prestigioso periodista y crítico gastronómico Marco Oreggia con 85 puntos de entre más de 1000 muestras de Aceite de Oliva Virgen Extra de todo el mundo.



## OLIVINUS 2012

El aceite de oliva Virgen Extra Señorío de Jaime Rosell de Beneoliva recibe Medalla de Oro en el prestigioso concurso internacional en Latino América OLIVINUS (ARGENTINA).



international extravirgin  
oliveoil agnecy

## ARMONIA 2012

Diploma Gran Mención en el 6º Concurso Armonía 2012 celebrado en Italia y organizado por la International Olive Oil Agency.



## ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Producto recomendado por la Escuela Española de Cata 2010.



## GASTRONOSTRUM

El aceite de oliva Virgen Extra premium SUMMUM y MAXIMUM obtiene de 90 a 94 puntos y la reseña "G" de favorito en la Guía Gastronostrom de Vinos, Aceites y Quesos de la Comunidad Valenciana 2012/2013.



## LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA

Producto recomendado por la guía gastronómica Lo Mejor de la Gastronomía de Rafael García Santos.





**BENEOLIVA**  
ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Beneoliva - Scdad. Coop. V.L.  
C/ Alquibla, 6. C.P. 03390 BENEJÚZAR - ALICANTE (SPAIN) - tel. + 34 965.356.200  
[www.beneoliva.com](http://www.beneoliva.com)