




Somos un conjunto de pequeños productores que creemos que en la pequeña producción, esta la esencia del aceite de oliva virgen extra como se ha hecho tradicionalmente desde tiempos ancestrales.

From the center of ANDALUCIA, in southern Europe, we produce extra virgin olive oil, taking into account what our ancestors did to maintain the essence of the oil just as it has been done since ancient times.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - COUPAGE / BLENDED Oil




 Al ser una mezcla de variedades agrupa muchas de las características notables de cada una de ellas.

Este aceite es característico por su aroma frutado e intenso a oliva y sabor intenso y equilibrado, con un ligero picor y amargor con matices dulces de manzana y almendra.

Variiedad: Coupage (picual, arbequina y hojiblanca)

Uso: Guisos, fritos y estofados. Y especialmente para consumo en crudo en ensaladas y pan.



 Being a mixture of varieties, it brings together many of the notable characteristics of each one of them.

This oil is characteristic for its fruity and intense aroma of olives and intense flavor and balance, with a slight spiciness and bitterness with sweet nuances of apple and almond.


Variety: Blended (picual, arbequina and hojiblanca)

Use: Stews, frying and casseroles. And especially for raw consumption in salads and with bread.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - SUAVE / MILD Oil




 Aceite suave y ligero de olor afrutado medio-intenso con matices de frutos secos.

Variiedad: Arbequina

Uso: Salsa de mahonesas, alioli, vinagretas, boquerones en vinagre, salmón marinado, carpaccio de mariscos, gazpachos, salmorejos y salteados.

Muy apropiado para tomar crudo y en pastelería, para masas de repostería.



 Mild and light oil with a medium-intense fruity aroma with nuances of nuts.

Variety: Arbequina


Use: Mayonnaise sauce, aioli, vinaigrettes, anchovies in vinegar, marinated salmon, carpaccio seafood, gazpachos, salmorejos and sautéed.

Very appropriate to take raw and in pastry, for confectionery.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - AFRUTADO / FRUITY Oil




 Aceite de aroma afrutado poco intenso con sabor mediano entre dulce - amargo con denotaciones picantes.

Variiedad: Arbosana

Uso: Especial tanto para ensaladas de pasta como vegetales y repostería.



 Oil with a slightly intense fruity aroma with a medium sweet-bitter flavor with spicy denotations.


Variety: Arbosana

Use: Special for both pasta and vegetable salads and pastries.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - INTENSO / INTENSE Oil




 Aceite de sabor intenso amargo picante en garganta y retrogusto con matices herbáceos.

Variiedad: Picual

Uso: Cocina de alta temperatura, fritos, rebozados y empanados. Guisos, carnes encurtidas, quesos, embutidos y especialmente para degustar con pan en crudo.



 Oil with an intense bitter spicy flavor in the throat and an aftertaste with herbaceous nuances.


Variety: Picual

Use: High temperature cooking, fried, battered and breaded. Stews, pickled meats, cheeses, sausages and especially to enjoy raw with bread.



VINAGRE DE JEREZ RESERVA DOP / Reserve Sherry Vinegar DOP




 Vinagre con dos años de crianza en botas de roble americano, le aporta a nuestro vinagre Jerez Reserva DOP un peculiar aroma con una intensa acidez, profundo color caoba y notas de vino añejo.

Uso: Complemento imprescindible de la famosa dieta Mediterránea.

Ideal para gazpachos, salmorejo, verduras al horno y ensaladas.



 Vinegar aged for two years in American oak barrels, gives our Sherry Reserve DOP vinegar a peculiar aroma with intense acidity, deep mahogany color and notes of aged wine.

Use: An essential complement to the famous Mediterranean diet.

Ideal for gazpacho, salmorejo, roast vegetables and salads.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA & VINAGRE DE JEREZ RESERVA DOP



Caja de madera:

Caja de madera de diseño exclusivo que contiene una botella de 500ml de aceite de oliva virgen extra y una botella de 500ml de vinagre de Jerez DOP (Denominación de Origen Protegida)

Contenido: 1 botella de aceite de oliva virgen extra 500ml + 1 botella de vinagre de Jerez BOB 500ml

Wooden box:

Exclusively designed wooden box containing a 500 ml bottle of extra virgin olive oil and a 500 ml bottle of Sherry vinegar PDO (Protected Designation of Origin)

Content: 1 Bottle of 500ml extra virgin olive oil + 1 Bottle of 500ml Sherry vinegar PDO



IMEXPORT PRODUCT GLOBAL SLU

C/ 28 de Febrero, 2
41430 La Luisiana (Sevilla) Spain.
Tlf.- +34 854 605 713
info@granalcuza.com

www.granalcuza.com