

aceites  
de oliva  
virgen extra  
ecológico

extra virgin  
olive-oil  
organic



deortegas

## QUIENES SOMOS

Almazara DEORTEGAS es una empresa familiar dedicada durante varias generaciones a la agricultura ecológica y veinticinco años certificada como tal. Siempre defendiendo los beneficios del producto ecológico y la importancia de valorar y apoyar al productor comprometido y respetuoso con la tierra. Estamos situados en Yecla, en la comarca del altiplano, donde trabajamos nuestras dos fincas de secano " Los Charquillos " y "Hoya Hermosa" con plantaciones de cultivo tradicional.



## WHO WE ARE

DEORTEGAS is a family business that has used Organic farming methods for many generations and has been certified as such for some 25 years. We have always believed in, and promoted, the benefits of organic products and the importance of valuing and supporting producers who work with proper respect for the earth. We are located in Yecla (Murcia) and have two estates of traditionally cultivated, unwatered olive groves (Los Charquillos and Hoya Hermosa).

## ELABORACION

Nosotros mismos desarrollamos todos los procesos de cultivo, molienda, envasado y comercialización de nuestra propia cosecha. En la elaboración somos absolutamente rigurosos, recogemos la aceituna en su momento idóneo la moliendo en el mismo día, siempre en frío, una vez finalizado el proceso de elaboración dejamos decantar de forma natural estos auténticos zumos y el resultado que obtenemos es espectacular, unos aceites vírgenes extra, con unas características organolépticas bien diferenciadas, muy armoniosos y elegantes.

## HOW WE PRODUCE OUR OIL

We have developed, and control, all aspects of our oil production: we grow, press, bottle and market our own harvest. We are absolutely rigorous in our production processes. We harvest our olives when they are perfectly ripe and cold press them on the same day. We allow this juice to settle out naturally and the results are spectacular producing harmonious and elegant extra-virgin olive oils.

## DEORTEGAS ACEITES ECOLÓGICOS QUE DEJAN HUELLA

Zumo de aceituna frutado intenso, elegante y armonioso en su aroma y de muy baja acidez. Potencian los sabores de sus ensaladas, verduras, legumbres, carnes, pescados y postres. Dé un toque mediterráneo a su cocina..

## DEORTEGAS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AN UNFORGETTABLE FLAVOUR

Fruity harmonious and elegant with spectacular aromas and very low acidity. Enhance the flavours of your salads, vegetables, meat and fish with this Mediterranean touch in your kitchen...

## COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

En Almazara DEORTEGAS somos conscientes de nuestra responsabilidad con la tierra y el ambiente que nos rodea, por eso desarrollamos un proyecto integral de agricultura sostenible, buscando aprovechar todos los subproductos y residuos tanto del cultivo como de los procesos de obtención del aceite. Con el orujo, los restos de poda y estiércol de ganado hacemos compostaje y lo utilizamos como abono ecológico en las propias fincas y con el hueso de la aceituna mantenemos la calefacción y el agua caliente de nuestras instalaciones. Las hojas del olivo que recogemos durante la limpieza de la aceituna son retiradas para alimento orgánico del ganado, con lo cual cerramos un círculo de integración y desarrollo sostenible que consideramos imprescindible para el futuro y que forma parte de nuestra filosofía como agricultores y como empresa. Todos los aceites DEORTEGAS están certificados por el Consejo de Agricultura Ecológico de la Región de Murcia.

## OUR COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT

At Deortegas we are aware of our responsibility to the earth and the environment that surrounds us. With this in mind we have developed an integrated sustainable model of agriculture making the best possible use of everything that we take from the land and recycling all the by-products of our oil production. We mix the olive residues and tree prunings with natural manure and use it to fertilise our own land organically. We use the olive stones as fuel to provide heating and hot water in our oil mill and the leaves that we collect while washing the olives provide organic livestock feed. This way we create the natural integrated cycle that we consider essential for the future of our world and that forms part of our philosophy as farmers and as a business. All of DEORTEGAS olive oils are certified by the Region of Murcia Organic Farming Council and carry the organic seal of both the region and Europe.

ALMAZARA DEORTEGAS  
Ctra. De Pinoso, Camino del Ardal, Km. 5, Paraje "Los Pinillos"  
P.O. Box 875, CP 30510 YECLA Murcia España.  
www.deortegas.com

info@deortegas.com  
tel. +34 968 969 644  
tel. mov. +34 607 291 924

Export:  
export@deortegas.com  
tel. +34 968 969 644  
tel. mov. +34 647 237 206



## PREMIOS AWARDS



## VARIETADES

Aceite de oliva virgen extra ecológico DEORTEGAS, es el aceite llevado a su máximo nivel de calidad, una auténtica delicia gourmet que despierta los sentidos... Las variedades DEORTEGAS son Arbequina, Picual y Cornicabra 100% monovarietales que nos ofrecen una amplia gama de matices y sensaciones dependiendo de la personalidad de cada una de ellas y de muy baja acidez.

**Arbequina DEORTEGAS:**  
Aceite fresco y delicado, frutado verde intenso con notas de almendra verde, tomate, plátano y manzana, amargo y picante en intensidad media. Es un aceite explosivo en boca donde se confirman todos sus matices, sorprendente.

**Picual DEORTEGAS:**  
Aceite muy equilibrado con frutado verde intenso con notas de hoja, tomate verde, higuera y plátano, amargo y picante en intensidad media. Ofrece un paladar completo y elegante.

**Cornicabra DEORTEGAS:**  
Frutado verde intenso, con notas de hierba, tomate verde, alcachofa y almendra verde, es muy agradable en boca, la mixtura entre amargos y dulces es muy provocadora.

**Coupage DEORTEGAS:**  
Aceite equilibrado con frutado verde medio, con notas de hoja, tomate verde, plátano y hierbas aromáticas. Elaborado a partir de un riguroso análisis sensorial, para que el resultado sea un aceite suave con una serie de matices muy agradables.

Aceites para disfrutar...

## OUR VARIETIES

DEORTEGAS Organic extra virgin olive oil is an olive oil raised up to the highest possible quality, a true gourmet delicacy that awakes the senses.

We produce single variety oils from Arbequina, Picual and Cornicabra olives each offering different shades of flavor reflecting the characteristics of the fruit and all with exceptionally low acidity.

**DEORTEGAS Arbequina**  
A delicate and fresh oil, intense green fruit with notes of fruit pulp, tomato, banana and apple with medium levels of bitterness and pepper. This oil bursts with surprising nuances and shades of flavor in the mouth.

**DEORTEGAS Picual**  
A well balanced oil, intense green fruit with notes of green leaves, green tomato, fig and banana with medium levels of bitterness and pepper. It is complete and elegant on the palate.

**DEORTEGAS Cornicabra**  
Intense green fruits with notes of grass, green tomato, artichoke and green almonds. It is very agreeable on the palate with a provocative mixture of sweetness and bitterness.

**DEORTEGAS Coupage**  
A balanced oil of medium green leaves, green tomato, banana and aromatic herbs. A blend of the previous three varieties developed through rigorous sensory analysis to produce a smooth oil offering a series of shades of flavor.

Oils to enjoy.....

