

# Olei

**ACEITE GALLEGO OLIVA VIRGEN EXTRA**  
EXTRACCIÓN EN FRÍO

Aceite de oliva  
de categoría superior  
obtenido directamente de aceitunas  
y sólo mediante  
procedimientos mecánicos

**PRODUCTO GALLEGO**



¿Un aceite  
de oliva gallego  
entre los mejores  
del mundo?

¿Por qué no?

Las nuevas ideas nos sorprenden, rompen estereotipos y nos inspiran. Olei capta la energía de su tierra y de sus creadores, un aceite de oliva virgen extra creado para descubrir nuevas sensaciones y acompañar lo mejor de la nueva gastronomía. Todo empezó con el olivo autóctono gallego, una tierra y clima especial, lluvias atlánticas y calor continental. Le sumamos un trabajo cuidadoso y años de investigación y así nace Olei. Un aceite destinado a sorprender!

## ¿Y cómo conseguimos el Oh!?

Olei es un aceite de oliva virgen extra que nace de olivos autóctonos gallegos centenarios de las comarcas de Quiroga, Valdeorras y Xinzo de Limia en el interior de Galicia. Olei es fruto de varios años de investigación y recuperación de los tradicionales olivos gallegos.

Los técnicos de Olei controlan el cultivo y la recogida de la aceituna en su óptimo punto de maduración, estableciendo la selección del mejor fruto. Después de pasar controles de calidad, el aceite se extrae usando únicamente métodos físicos de prensado en frío y no supera los 27º para proteger sus delicados aromas. El resultado es un fino coupage de las mejores aceitunas gallegas, equilibrado y sensacional!

Olei

Olei está comprometido con el futuro del olivo autóctono gallego y sigue trabajando en su proyecto Xen-Olea para entender y desarrollar mejor esta variedad especial. De este cuidadoso trabajo en campo y almazara, surge un aceite de oliva sorprendente y singular que, como los mejores aceites de oliva del mundo disfruta de bajos niveles de acidez y es rico en antioxidantes. Pero esto llega a olvidarse frente a la oleada de armónicos aromas y sabores que Olei despierta en nariz y boca.

Olei captta los lluviosos inviernos y calurosos veranos de la Galicia interior y en cata se distingue por su aspecto amarillo intenso con destellos dorados y sus aromas fragrantes de gran intensidad con notas de olivo verde y matices de flores, frutas y verduras frescas. En boca, su sabor intenso, fresco y envolvente, se caracteriza por sus matices de aceituna y almendra verde muy agradables con notas picantes muy sutiles y notas amargas casi imperceptibles. Armonioso, equilibrado y elegante.

Olei es un aceite complejo y elegante, un lujo para acompañar lo mejor de la cocina gallega e infundir sus platos con su delicado sabor. Aderézalo sobre pulpo, rocíalo sobre langostinos, aliña pescado fresco o simplemente experimenta su pleno poder aromático y gustativo mojando un buen pan en unas gotas de Olei.

Qué  
sabores!

# Olei

ACEITE GALLEG  
OLIVA VIRGEN EXTRA

C/ Hedras — N° 6 — 1º U  
15895 Milladoiro — A Coruña (Spain)  
T +34 981 530 927  
F +34 981 943 509  
[info@olei.es](mailto:info@olei.es)

[www.olei.es](http://www.olei.es)

# Investigación, innovación, exclusividad

Hace varios años Olei inicia las investigaciones para incorporar una variedad de olivo autóctono gallego introducido por los romanos y desaparecido durante el reinado de los Reyes Católicos. A medida que se avanzaba en la investigación se descubrió el gran valor nutricional y genético de las aceitunas gallegas. Olei procede de la aceituna autóctona gallega centenaria de las comarcas de Quiroga, Valdeorras y Xinzo de Limia, en la zona sur de la provincia de Lugo, y la zona norte de Ourense.

Los métodos de producción y recogida de aceituna utilizados tradicionalmente por los productores locales no reunían las condiciones adecuadas para el aprovechamiento de toda la riqueza y calidad del aceite autóctono gallego una vez finalizado el proceso. Es por ello que Olei introduce nuevos sistemas que permiten una mayor optimización y aprovechamiento de la materia prima.

Olei inicia un estudio de investigación sobre el origen de la variedad autóctona gallega, que culmina con el descubrimiento de una nueva variedad no catalogada entre las 272 reconocidas por el Banco Mundial de Germoplasma del Olivo. Tradicionalmente, esta variedad centenaria era conocida como “brava”. Se parte de una producción limitada en la que se destaca la calidad de la materia prima, a lo que se suma la exclusividad del diseño. La unión de estos dos conceptos convierte a Olei en un producto único en el mercado. Único por la exclusividad de su diseño y la gran calidad de sus características organolépticas.



# Aceptación internacional

La aceptación por parte de profesionales y clientes finales está resultando todo un éxito. Lo que más se valora de Olei es su carácter diferencial de producto y diseño.

Actualmente, Olei, cuenta con una importante red de distribuidores repartidos por toda la geografía española.

Además, se comercializa en las tiendas de El Club del Gourmet de El Corte Inglés a nivel nacional. La red de distribuidores de Olei sigue creciendo progresivamente, gracias a la cual puede estar presente cada día en las mejores tiendas especializadas en productos gourmet de España.

Paralelamente, Olei inicia también su posicionamiento a nivel internacional. El Departamento de Comercio Exterior trabaja actualmente en la expansión internacional de Olei, en países europeos, americanos y asiáticos.

# Olei

## Aceite Gallego de Oliva Virgen Extra

<b>Tipo:</b>	Coupage
<b>Variedad:</b>	Brava Gallega Autóctona
<b>Región:</b>	Ourense y Lugo. Galicia. España.
<b>Zonas de producción:</b>	Quiroga, Valdeorras y Xinzo de Limia.
<b>Clima:</b>	Continental atlántico
<b>Extracción:</b>	Prensado en frío. Mecánica que no supera los 27°.
<b>Almacenamiento:</b>	Depósitos de acero inoxidable donde el aceite se mantiene a 20°.
<b>Aspecto:</b>	Amarillo intenso con destellos dorados.
<b>Aroma:</b>	Aromas fragantes de gran intensidad con notas de olivo verde y matices de flores, frutas y verduras frescas.
<b>Sabor:</b>	Intenso, fresco y envolvente, se caracteriza por sus matices de aceituna y almendra verde muy agradables con notas picantes muy sutiles y notas amargas casi imperceptibles. Armonioso, equilibrado y elegante.
<b>Acidez:</b>	< 0,2
<b>Índice de peróxidos:</b>	7
<b>Formatos:</b>	500, 250 y 50 ml. Edición Exclusiva Sargadelos

# Olei

## Aceite Gallego de Oliva Virgen Extra

<b>Tipo:</b>	Coupage
<b>Variedad:</b>	Brava Gallega Autóctona
<b>Región:</b>	Ourense y Lugo. Galicia. España.
<b>Zonas de producción:</b>	Quiroga, Valdeorras y Xinzo de Limia.
<b>Clima:</b>	Continental atlántico
<b>Extracción:</b>	Prensado en frío. Mecánica que no supera los 27°.
<b>Almacenamiento:</b>	Depósitos de acero inoxidable donde el aceite se mantiene a 20°.
<b>Aspecto:</b>	Amarillo intenso con destellos dorados.
<b>Aroma:</b>	Aromas fragantes de gran intensidad con notas de olivo verde y matices de flores, frutas y verduras frescas.
<b>Sabor:</b>	Intenso, fresco y envolvente, se caracteriza por sus matices de aceituna y almendra verde muy agradables con notas picantes muy sutiles y notas amargas casi imperceptibles. Armonioso, equilibrado y elegante.
<b>Acidez:</b>	< 0,2
<b>Índice de peróxidos:</b>	7
<b>Formatos:</b>	500, 250 y 50 ml. Edición Exclusiva Sargadelos