



DESDE

1951

# (AZORLA)

ACEITE DE OLIVIA VIRGEN EXTRA

## HVEM ER VI?

Aceites Cazorla er et navn som bærer tyngde i den sør-europeiske matverden, men kanskje ikke et nordmenn flest har hørt om i dag.

Siden 1951 har vi stått i fronten for den internasjonale anerkjennelsen av spansk olivenolje på gourmetmarkedet, men det var først i 2023 vi åpnet i Norge, med lager og kontorer på Solli Plass i Oslo. Siden den gang har olivenolje fra Cazorla vært å finne på flere av landets fremste kjøkken.

Vi er et kooperativ, et fellesskap av tradisjonelle olivenbønder i Sierra de Cazorla – en beskyttet naturpark på Unesco-lista der olivendyrking har gått i arv fra generasjon til generasjon siden tidenes morgen. De siste 75 årene har vi rendyrket kvaliteten på våre olivenoljer ved å selv kontrollere alle ledd i prosessen, fra høsting og ivaretagelse av lundene våre, til kaldpressing, tapping og testing på våre egne møller og laboratorier.

Siden har vi opparbeidet en merittliste av de sjeldne, og vunnet priser fra Paris til Tokyo.

AVPA PREMIUM  
AWARD



HUILES DU MONDE  
INTERNATIONAL  
CONTEST

L'ORCIOLO D'ORO  
AWARD



INTERNATIONAL  
TASTE INSTITUTE

SILVER MEDAL  
AWARD



LONDON OLIVE  
OIL QUALITY  
COMPETITION

SILVER MEDAL  
AWARD



OLIVE JAPAN

GOURMET MEDAL  
AWARD



AVPA PARIS



Litt som Mont d'Or-ysteriene i Jura, er olivenlundene i Sierra de Cazorla hele regionens stolthet, og det gjør faktisk noe med sluttresultatet.

## ...OG HVA GJØR EGENTLIG OLIVENOLJEN VÅR SÅ UNIK?

Olivenlundene våre ligger i hjertet av Spanias største beskyttede naturpark, Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas (UNESCO Biosphere Reserve).

Det unike høydeklimate og det mineralrike jordsmonnet i fjellene spiller en viktig rolle i smaksnotene på de lokale olivensortene Royal og Pical, som bøndene i denne regionen har dyrket i flere tusen år.

Viltvoksende urter som timian, rosmarin og lavendel ligger som et teppe mellom oliventrærne, og er med på å sette en egen karakter på olivenfrukten.

Våre olivenlunder er blant verdens eldste. Der mange konvensjonelle bønder maksimerer innhøstingen ved å rive trærne hvert syvende år og plante nytt, har vi valgt å ivareta de gamle urtrærne.



Flere av våre lunder har blomstret kontinuerlig siden vikingtiden, noe som gir en helt unik dybde på Royal-oljen som du ikke finner noe annet sted.



## VÅRE OLIVENSORTER

### ROYAL

En av de sjeldneste olivensortene i verden, og vokser kun i fjellregionen Sierra de Cazorla. Fruktene er små og må plukkes for hånd, men til gjengjeld gir den noen helt unike kvaliteter på olivenoljen.

Royal har en silkemyk, fruktig og aromatisk profil helt fri for bitterhet, med subtile toner av tomat og lokale urter. Gir en ekstra dybde i matretter, der den fremhever andre råvarer uten å forstyrre smaksbildet.

### PICUAL

Picalfrukten fra Sierra de Cazorla-regionen er kjent for sin kraftige og litt mer pikante smak. Den har en tydelig spicy "reky" med toner av tomater og grønt gress, som gjør at den egner seg godt til bl.a. salater, spekemat og grillet kjøtt og fisk.

Vår Picual har en bitteliten prosent av Royal, som er med på å runde av smaken og gi en behagelig finish.



DESDE 1951  
**CAZORLA**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



CAZORLA\_OLIVENOLJE



 CAZORLA.NO