



BéticAceitera S.C.A.



Proposition d'affaires

BÉTICACEITERA S.C.A.



Nous vous avons contacté, pour vous proposer une action commerciale de votre intérêt.

Nous sommes producteurs en origine d'huile d'olive extra vierge. Nous produisons notre huile dans une des installations les plus modernes et de plus de capacité de production en Europe.

L'objectif est de fournir directement notre produit depuis la source, nous, jusqu'à la fin du procès comercial, vous, sans qu'il soit nécessaire de passer par plusieurs intermédiaires.

Notre **Huile d'Olive Extra Vièrge** a obtenu plusieurs prix et reconnaissances, entre lesquels nous remarquons, *Médaille d'Argent Picual Méilleure Récolte 2012-13*. Egalement notre huile d'olive extra vierge compte depuis 2011 la avec l'**Appellation d' Origine "SIERRA DE CAZORLA"** la **plus grande région productrice d'olives du monde**.

Notre compagnie à deux marques de commercialisation et vous offre deux possibilités:

Embouteiller avec votre propre marque

Possibilité de co-branding



NOTRE PRODUIT: HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Notre **huile d'olive extra vierge** est le résultat d'un processus de soins, de sélection, de production d'olives d'une région agricole d'oliviers de plus de 10.000 hectares dans laquelle la principale production sont les deux variétés **Royal** (autochtone et exclusive de cette région de montagne) et **Picual** qui s'adapte à des sols et des conditions climatiques diverses. Ces deux variétés poussent bien dans des zones de montagne, et elles sont capables de résister à des hivers froids et des étés secs, qui lui donnent son exclusive caractéristique.

Le résultat est notre huile d'olive extra vierge, fruité intense, goût d'herbe fraîche (foin et gazon), de fruits frais (pommes, amande, figues) léger dans son amertume et la touche piquante qui renforce l'idiosyncrasie organoleptique de notre production des deux variétés d'olives **Picual et Royal**.

L'huile d'olive extra vierge est clé dans le régime alimentaire méditerranéen et on la considère comme un produit naturel de valeur ajoutée pour la protection contre les maladies cardiovasculaires et d'autres facteurs de risque. Egalement c'est l'ingrédient essentiel de la gastronomie espagnole.

Appellation d'Origine : le Conseil régulateur de l'appellation «*Sierra de Cazorla*» garantit l'origine et la qualité de notre huile d'olive vierge extra. De plus, nos produits sont protégés en vertu de la marque «*Calidad Certificada* » du **Conseil d'Andalousie**.

L'huile classée, contrôlée et certifiée porte une étiquette numérotée du Conseil Régulateur Appellation d'Origine "Sierra de Cazorla". L'huile ne peut donc appartenir à la catégorie d'huile d'olive vierge extra que si les caractéristiques organoleptiques sont irréprochables.



PREMIO

1972: Médaille d'Argent Unión Madrileña del Olivo

2005/2006: Prix de l'Appellation Sierra de Cazorla , pour le meilleur producteur

2005/2006: Prix de l'Appellation Sierra de Cazorla, pour le meilleur huile d'olive extra vierge, de la variété Royal

2007/2008: Prix de l'Appellation Sierra de Cazorla, pour le meilleur commercialisation des certifié par disehno et lídentité du produit huile d'olive extra vierge

2007/2008: 2007/2008: Prix de l'Appellation Sierra de Cazorla, pour le meilleur huile d'olive extra vierge, de la variété Picual

2011/2012: Prix de l'Appellation Sierra de Cazorla, pour le meilleur huile d'olive extra vierge, de la variété Royal

2011/2012: Prix de l'Appellation Sierra de Cazorla pour le meilleur producteur d'huile d'olive extra vierge.

2012/2013: Médaille d'Argent, PRIX CINVE 2012, Concours International de Dégustations Internationale de Huile d'Olive

APPROVISIONNEMENT ET LIVRAISON

On vous offre les suivantes options:

A la porte de nos dépôts de Jaen.

Au port de destination, de sorte que vous pouvez gérer votre produit.

A la porte de vos dépôts.

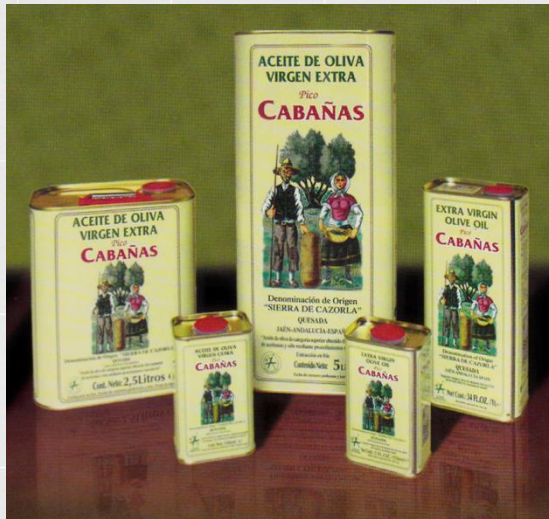
Dans la livraison du produit, il existe deux options.

En vrac

En différents types de présentation et de capacité :

- En boîte de Conserve (canned)
- En vitre
- Pet

Avec de différentes capacités (de 125cc à 5L)



PreçosTarification

Les prix varient en fonction du **Système d'information sur la valeur Source - POOLred** © Procédure relative aux prix, les quantités et les fonctions du commerce en vrac de l'huile d'olive sur le marché.

Le prix moyen est obtenu par la moyenne pondérée en fonction de la quantité de toutes les opérations de vente à chaque qualité et source, faite entre les usines et les entités marketing, mise à jour en fonction de la date de la reprise de la période.

QUI NOUS SOMMES

LA COOPERATIVA SOCIEDAD BÉTICA

ACEITERA se trouve à Quesada (Jaen) et a été fondée en 1954. Compte avec plus de 2.300 partenaires.

Pendant l'Automne de 2009 on été inaugurées ses installations de 66.000 mètres carrés, qui se trouvent dans la zone de la "Llano de la Canteras" .

La ville de Quesada se trouve engagée dans le Parc Naturel Cazorla, Segura y las Villas dans la province de Jaen, la région plus grande du monde en production d'oliviers.



Installations

Le Almazara (Usine) dispose de neuf lignes de réception d'une capacité de 1.300.000 Kg / jour et des dépôts pour contenir 10.000.000 litres d'huile.

Le complexe comprend un laboratoire, un site intégré, plusieurs dépôts, quai de chargement, stationnement, etc.



CONTACT

www.picocabanas.com

Bureaux Commercial: Doctor Fleming, 36 28036 Madrid (Espanha)

Export Manager: Tomás Puyol Medina

email: tp.export@picocabanas.com

Tlfn : . 0034 633 471 535