

COOP. AGRICOLA  
RIUDECANYES

CATALOGO DE PRODUCTOS



A pie de la Sierra de Argentera y a pocos metros sobre el nivel del mar Mediterráneo, está la villa de Riudecanyes, un territorio con características únicas que aportan al aceite Escornalbou el equilibrio de lo mejor del mar y la montaña.

La Baronía de Escornalbou, formada por L'Argentera, Due-saigües, Vilanova d'Escornalbou y Riudecanyes tiene el Castillo de Escornalbou a quien debe el nombre del aceite,

Las aceitunas que se cultivan son de variedad 100% arbequina de las que, en pequeña producción, se extrae uno de los aceites vírgenes extra más valorados en el mundo por su sabor a manzana y almendra verde y sus inconfundibles aromas a fruta de aceituna verde recién recolectada.

Utilizando un proceso artesanal, fruto de la tradición del territorio, se recogen las aceitunas mediante sistemas manuales

Antes de 24 horas, las aceitunas limpias se molturan para que liberen el aceite que contienen y, seguidamente se baten y se prensan.

El aceite virgen extra Escornalbou es de bajo grado de acidez y favorece los procesos de prevención de riesgos cardiovasculares, y contiene propiedades antioxidantes.

La DOP SIURANA, vela por garantizar una calidad de categoría virgen extra

La artesanía, el cuidado por el detalle, las características del terreno y la mano del hombre que lo trabaja dotan al aceite Escornalbou de un equilibrio que complementa los platos aportando todo el sabor de la tierra a la gastronomía.





## PRESENTACIÓN

### Botella:

Dórica de 250 ml

### Tapón:

Negro T-1 20,6 con dosificador

### Etiqueta:

Certificación Consejo Regulador  
DOP SIURANA

### Caja:

Cartón de 12 unidades

### Palet (1,00m x 1,20m):

150 cajas x 12 u.= 1.800 botellas.

Peso bruto: 975 Kgs.





## PRESENTACIÓN

### Botella:

Jarra de cristal de 450 ml,  
con pico vertedor

### Tapón:

Madera-corcho.

### Etiqueta:

Certificación Consejo Regulador  
DOP SIURANA

### Caja:

Cartón de 6 unidades

### Palet (1,00m x 1,20m):

144 cajas de 6 unid x 450ml =  
864 unidades de 450 ml. Peso  
brut: 813 Kg.





## PRESENTACIÓN

### Botella:

Dórica de 500 ml

### Tapón:

Negro T-1 20,6 con dosificador

### Etiqueta:

Certificación Consejo Regulador  
DOP SIURANA

### Caja:

Cartón de 12 unidades

### Palet (1,00m x 1,20m):

120 cajas x 12 u.=1.440 botellas.

Peso bruto: 1.260 Kgs.





## PRESENTACIÓN

**Botella:**

Dórica de 750 ml

**Tapón:**

Negro T-1 20,6 con dosificador

**Etiqueta:**

Certificación Consejo Regulador  
DOP SIURANA

**Caja:**

Cartón de 12 unidades

**Palet (1,00m x 1,20m):**

44 cajas x 12 u.= 528 botellas.  
Peso bruto: 675 Kgs.





## PRESENTACIÓN

### Botella:

Garrafa PET AC 2 litros

### Tapón:

Plástico con rosca

### Etiqueta:

Certificación Consejo Regulador  
DOP SIURANA

### Caja:

Cartón de 6 unidades de 2  
litros

### Palet (1,00m x 1,20m):

44 cajas x 6 u.= 264 garrafas.  
Peso bruto: 550 Kgs.





## PRESENTACIÓN

### Botella:

Bolsa 3L MET VITOP LATERAL

### Tapón:

Grifo con dosificador

### Etiqueta:

Certificación Consejo Regulador  
DOP SIURANA

### Caja:

Cartón de 4 unidades

### Palet (1,00m x 1,20m):

(1,00m x 1,20m): 90 cajas x 4u.=  
360 Bolsas. Peso bruto: 1.100 Kgs







## PRESENTACIÓN

### Botella:

Garrafa PET AC-5 litros

### Tapón:

Plástico con rosca

### Etiqueta:

Certificación Consejo Regulador  
DOP SIURANA

### Caja:

Cartón de 4 unidades de  
5 Lt.

### Palet (1,00m x 1,20m):

27 cajas x 4 u.=108 garrafas.  
Peso bruto: 550 Kgs.





## PRESENTACIÓN

### Botella:

Botella PET AC-1 litro

### Tapón:

Plástico con rosca

### Etiqueta:

Cooperativa Agrícola Riudecanyes

### Caja:

Cartón de 12 unidades de 1 Lt.

### Palet (1,00m x 1,20m):

44 cajas x 12 u.= 528 botellas.  
Peso bruto: 550 Kgs.



# XAVIER PELLICER

aceiteolivavirgenextra



Un Aceite Virgen Extra tiene que estar al alcance de todos. Por esa razón elegí este aceite de oliva virgen extra de calidad superior, para que forme parte de tu dieta diaria. Cocinar con un excelente AOVE es beneficioso para tu salud y la de los tuyos..., hazem caso.

*Xavier*





## PRESENTACIÓN

### Bote:

Cristal 100 ml (olivada)

Cristal 370 ml (olivas)

### Tapón:

Metal con rosca

### Caja:

Cartón de 12 unidades.

### Sabores de Olivadas:

- Chocolate
- Arbequina
- Tradicional



# Pilar Latorre

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Denominació d'Origen protegida  
**SIURANA**

Queridos amigos, después de viajar por todo el mundo y degustar las mejores cocinas, tengo el placer de presentaros mi

## **ACEITE VIRGEN EXTRA**

de olivas arbequinas 100%, cultivadas en la antigua baronía de Escornalbou, en Tarragona, España.

Espero lo podáis disfrutar en vuestra mesa, como acompañamiento de una crujiente rebanada de pan o para hacer exclusivos platos de cocina gourmet.





En una obra de arte como en un gran plato es imprescindible grandes dosis de creatividad y pasión. Os presento mi aceite virgen extra, el ingrediente que no debe faltar nunca para crear la mejor obra de arte en vuestra mesa... ¡Disfrutadlo!

*A. Puigmanent.*

*extra virgin olive oil*

Aceite de oliva de categoría superior  
obtenido directamente de olivas arbequinas.

## FICHA TECNICA

Tipo de aceite: Oliva

Categoría: Virgen Extra

Marca: ESCORNALBOU

Productor: Cooperativa Agrícola de Riudecanyes

Envasador: Cooperativa Agrícola de Riudecanyes

Denominación de Origen Protegida: SIURANA

Filtrado: Filtro de placas

Variedades: Arbequina 100 %

Procedencia de las aceitunas:

Baronía d'Escornalbou (Riudecanyes, Duesaigües y Vilanova d'Escornalbou) – Baix Camp - Catalunya

Tipo de suelo: Pizarra, arcilla y arenisca

### **Análisis**

Humedad: 0,07

Acidez oleícola: 0,15

Índice de peróxidos: 7,5

Estabilidad ranciado a 120 °C: 5,4

Valoración organoléptica: Virgen Extra

### **Nota de cata**

Atributos amargos, dulces y picantes que se integran bien en la fase gustativa, en la que presenta un nivel de equilibrio medio, agradable, de buena persistencia y gran personalidad. En nariz, también se muestra integrado con toques frutados de intensidad entre ligera y media y recuerdos de hierba fresca, manzana, anisados, fresa, kiwi, alcachofa y almendra. Es limpio y suficientemente expresivo.

### **Gastronomía:**

El aceite especialmente afrutado, comunica el sabor, el aroma y las vitaminas de la aceituna arbequina a los alimentos, y es especialmente indicado para ensaladas, mayonesas, all i oli, salsas finas, conservas, comidas a la brasa . . .

### **Premios y menciones:**

Accésit concurso “Mejores aceite de oliva españoles”  
– MAPA - 2001

Primer premio “EXPOLIVA 2005” – Jaén – España - 2005

Medalla de plata – Los Angeles – California – USA - 2009

Medalla de plata – PRODEXPO – Moscú – Rusia - 2010

## CATA DE ESCORNALBOU.

### *Visual:*

*Aceite filtrado de tonos amarillos con destellos de verde hoja de olivo. Densidad baja y muy brillante*

### *En nariz:*

*Intensidad de frutado verde medio con una marcada nota de allosa (almendra verde) y tonos de flores de cítricos. Matices leves de tomate a punto de madurar.*

### *En boca:*

*Paso ligero, sedoso y de cuerpo medio que llena la boca de sensación fresca. Nada astringente y prácticamente ausente el picante que se deja apreciar a los segundos de su paso por garganta pero de una manera tenue. Los tonos de allosa de nariz se confirman firmemente en almendra dulce y retrogusto cítrico.*

*Aceite muy equilibrado y elegante*

*Mar Luna Villacañas. Catadora profesional*



Cooperativa de Riudecanyes  
C/. Dilluns, 70 43771 Riudecanyes (Tarragona-Catalunya-España)  
Tel. +34 977 834 011  
[www.cooperativariudecanyes.com](http://www.cooperativariudecanyes.com)