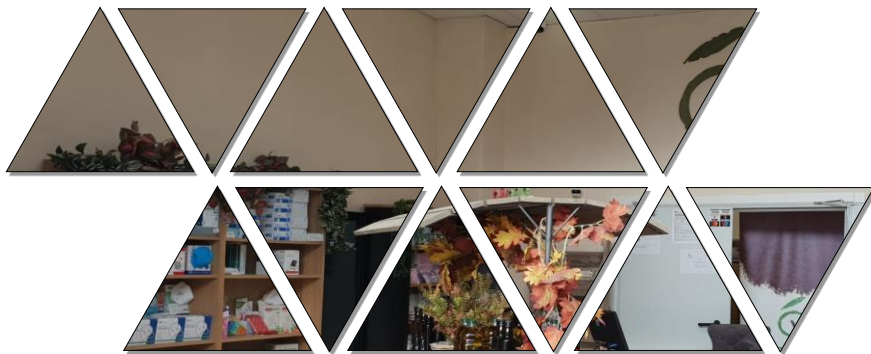




óleovid[®]

ALIMENTACIÓN



Catálogo (15)
Abril 2023



(Precios sin I.V.A.)

Índice

(Página)

I.V.A. de Aceites ... **5%**
I.V.A. de Vinos y Vinagrera ... **21%**
I.V.A. en Resto de Alimentación ... **10%**

Aceites Oliva Virgen Extra ½ L.	1	Aceites Oliva Virgen Extra 1 L.	
Aceites Oliva Virgen Extra 5 L.		Aceites Refinado de Semillas 10 L.	
Aceites Oliva Virgen Extra Capri Topacio 1573 (500 cc)	2	Aceites Oliva Virgen Extra Capri Maximum (500 cc)	
Aceites Oliva Virgen Extra Ceramic (500 cc)		Aceites Oliva Virgen Extra Picual (2x500 cc)	
Aceite Oliva Virgen Extra Bombacha (500 cc)	3	A.O.V.E. (250 cc)	
Vinagre de Vino Tinto (250 cc)		Vinagrera / Aceitera	
Aceites Oliva Suave (5 Litros)	4	5	Aceite de Girasol Refinado
Vino Tinto Rioja	6	7	Vino Tinto Ribera del Duero
Vino Blanco Rueda	8	Vino Blanco Verdejo	
Vino Tinto Roble	9	Vino Tinto Crianza de Autor	
Jamón Ibérico de Cebo	10	11	Jamón DOP Teruel JALECA
Jamón DOP Deshuesado		12	Jamón de Teruel "El Catellar"
Mejillones	13	Berberechos	
Sardinillas	14	Ventresca	
Bonito del Norte	15	Anchoas Premium	
Anchoas con Mantequilla	16	Pudin Cabracho	
Pudin de Bonito con Pimientos		Bonito en Aceite de Oliva	
Boquerones en Vinagre	17	OFERTAS del MES	



ACEITES

óleovid

ACEITES DE OLIVA DE CATEGORÍA SUPERIOR OBTENIDOS DIRECTAMENTE DE ACEITUNAS Y SÓLO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS



Aceite de Oliva
Virgen Extra (1/2 L.)
(Botella de Cristal)
Ref.: CR1/2

3,10€ ½ L.

(El litro sale a **6,20€**)

Aceite de Oliva
Virgen Extra (1 L.)
Ref.: PET1



5,71€ 1 L.



Aceite de Oliva
Virgen Extra (5 L.)
Ref.: PET5

27,85€ 5 L.

(El litro sale a **5,57€**)

ACEITE REFINADO DE SEMILLAS CON ACEITE ALTO OLEICO, ANTIESPUMANTES Y ATIOXIDANTES. MÁXIMA DURACIÓN

Aceite Refinado
de Semillas (10 Litros)
Ref.: AR01/10L



(1 Pallet = 880 Litros)

24€ 10 L.

(El litro sale a **2,40€**)



**Ideal
para
Freír**

< Siempre
a tu lado >

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

1



Capri Topacio 1573
(Coupage Premium)

(500 cc)
Ref.: CT01

10€ ½ L.

(El litro sale a **20€**)



Capri Maximum
(Arbequina)

(500 cc)
Ref.: CM01

7,95€ ½ L.

(El litro sale a **15,90€**)



Ceramic Beneolive
(Arbequina y Picual)

(500 cc)
Ref.: CBO01

5,80€ ½ L.

(El litro sale a **11,60€**)



Mata Bejid
(Picual)

(2x500 cc)
Ref.: CR2/500

19,60€ Pack

(El litro sale a **19,60€**)



ACEITES
VINAGRE

oleovid

Ceramic Bombacha
(Arbequina y Picual)

(500 cc)
Ref.: CBO02

10,50€ ½ L.
(El litro sale a **21€**)



A.O.V.E.
(250 cc)
Ref.: ABC01

2,40€ 250 ml.
(El litro sale a **9,60€**)

Vinagre de Vino Tinto
(250 cc)
Ref.: VIBC01

1,15€ 250 ml.
(El litro sale a **4,60€**)



Aceitera / Vinagrera
(Aceite y Vinagre no Incluidos)
Ref.: AVE01

4€ Ud.

< Siempre
a tu lado >

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

3

oleovid

ACEITES

Aceite de Oliva Suave

(5 L.)

Ref.: AOS01

Dieta
Mediterránea

0,40

5,30€ Litro

(La Garrafa sale a 26,50€)



Información Nutricional:

Contenido por cada 100g.

Valor Energético: 3.700 kj/900 kcal.

Grasas	100 g.
de cuales Saturadas	15 g.
Monoinsaturadas	77 g.
Polinsaturadas	8 g.
Hidratos de Carbono	0 g.
de los cuales Azúcares	0 g.
Proteínas	0 g.
Sal	0 g.

(Garrafa de 5 Litros)

4

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

< Siempre
a tu lado >

ACEITES

óleo vid

Aceite de Girasol Refinado (10 Litros) (Garrafa 10 L.) Ref.: AG01/10L



· Aceites obtenidos de las semillas oleaginosas del girasol (*Helianthus Annus*) expresamente autorizado, de acuerdo a las normas establecidas en el RD 308/1993.

- Almacenar en lugar fresco y seco en sus cajas, aislado del suelo mediante palets y mantener apartado de sitios soleados.
- Este producto no es apto para su consumo en crudo al contener aditivo, solo se puede utilizar en fritura.
- Consumo preferente 18 meses desde la fecha de envasado.



(Garrafa de 10 Litros)

Formatos más usados a Granel



Bidones (200 kg)



IBC (1.000 L)



Flexitank



Cisterna

Exclusivo
para
Freír

1,78€ Litro

< Siempre
a tu lado >

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

5

Tinto Rioja erreQerre

(750 ml. 13,5% Vol.)

Ref.: TR01



VIÑEDO: ÁBALOS, 55 años.

EXTENSIÓN: 5 hectáreas.

VARIEDADES: Tempranillo y viura.

PRODUCCIÓN: 33.800 botellas.

ESTILO DE PODA: En vaso.

CULTIVO: Secano.

VENDIMIA: Tercera y cuarta semana de Octubre.

**ELABORACIÓN PARA 5.800 BOTELLAS
MEZCLA DE UVAS DE LA MISMA FINCA,
RACIMO DESPALILLADO.**

FERMENTACIÓN en pequeño depósitos de hormigón.

PASO POR FRÍO: Si.

FILTRADO: Si.

TIEMPO EN BARRICA: Fermentación maloláctica y crianza de 6 meses en barrica francesa.

TIEMPO EN BOTELLA: 4 meses antes de salir a mercado.

COLOR: Rojo oscuro. con inserciones violáceas. Capa media.

AROMA: Fruta negra y roja con toques a eucalipto, torrefactos y especias derivados de los 10 meses en barrica francesa.

GUSTO: Gusto a frutas frescas envueltas en café/chocolate. Entrada en boca intensa, paso fino, sedoso y elegante. Final de boca con tonos a café y chocolates.

MARIDAJE: Carnes rojas, caza, quesos curados y platos de cuchara.



Denominación de Origen Calificada

7,40€ Botella

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

6

< Siempre

a tu lado >

VINOS

oleovid

- HEREDAD DE -
PEÑALOSA
TINTO ROBLE



TINTO ROBLE RIBERA DEL DUERO

(4 MESES BARRICA)

TIPO DE UVA: 100% Tempranillo

COLOR: Rojo rubí brillante, muy limpio.

OLOR: Aromas frutales y complejos bien integrados con maderas nobles nuevas, frutos rojos maduros como la cereza y moras. Tostados y tabacos hacen de la nariz una compleja armonía.

SABOR: Franco en boca con unos tanino muy maduros que adivinan un gran potencial, se recibe con un buen ataque, amplio y sabroso dejando recuerdo de un paso suave y carnoso.

En retronasal es amplio y largo.

CONSUMO: Temperatura óptima de 17° C a 20° C.



Vino Tinto Roble
(750 ml. 14% Vol.)
Ref.: TRRDHP01

5,29€ Botella

Vino Blanco Rueda Verdejo
(750 ml. 12,5% Vol.)
Ref.: BRVHP01

4,17€ Botella

- HEREDAD DE -
PEÑALOSA
VERDEJO



BLANCO RUEDA

TIPO DE UVA: 100% Verdejo

ELABORACIÓN: Elaborado con Mosto Yema. La fermentación se realiza a 18° C, estabilizado por frío y microfiltración.

CLIMA: Continental, extremo, seco y frío, pluviosidad 405 l/m2, altitud media del viñedo 680 m.

Suelo: Temperatura media 11° C (máxima 35° C, mínima -18° C).

CATA: Amarillo pajizo verdoso, muy brillante. Limpio e intenso en nariz, aromas de flores blancas (azahar) con recuerdos a frutas de hueso y a frutas tropicales (fruta de la pasión). Sabroso, bien constituido y muy redondo. Buena persistencia.

CONSUMO: Temperatura óptima de 10° C a 12° C.



< Siempre
a tu lado >

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

7



DEHESA
El Carrascal

Almarina Blanco Verdejo

(750 ml.)

Ref.: BVD01



COSECHA: Indicación Geográfica Protegida: Vino Tierra de Castilla

TIPO: Vino Blanco varietal Verdejo, procedente de nuevas plantaciones en viñedos cultivados entre 800 y 900 m. de altitud.

VARIEDAD: Verdejo (100%)

VINIFICACIÓN: Despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógenos, maceración pelicular con nieve carbónica entre 5 – 10 °C, entre 12 y 24 horas, para la extracción de los precursores aromáticos de hollejo.

Extracción del mosto con desfangado estático, para trasegar a depósitos de inoxidable para su fermentación alcohólica con adición de levaduras seleccionadas. Duración de la fermentación entre 10 – 15 días a una temperatura de 15 °C.

Trasiego y separación de las heces gruesas, para evitar la fermentación maloláctica permaneciendo en contacto con las lías finas y batonage en depósito de inoxidable, manteniendo el carbónico de fermentación y sin contacto con barricas.

Rápida clarificación, filtración y estabilización antes del embotellado, manteniendo el carbónico y las características varietales de su juventud.

NOTA DE CATA: Color amarillo verdoso. Aroma frutoso varietal con notas cítricas y tropicales. En boca es ácido, refrescante, equilibrado y chispeante en boca, con un final suave muy ligero. Vino muy fácil de entender para jóvenes y nuevos consumidores.

TEMPERATURA: Temperatura de servicio entre 8 y 10 °C.

MARIDAJE: Recomendado para mariscos, pescados, verduras, frutas, y postres.

3,70€ Botella

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

8

< Siempre

a tu lado >

VINOS

óleo vid

Vino Tinto Roble

(Barrica 21 / 750 ml.)

Ref.: TRD01

COSECHA: Denominación de Origen Protegida Almansa.
TIPO: Vino Tinto Roble Ecológico, criado durante 3 meses en barrica nueva de roble americano, producido solamente con procesos mecánicos y físicos, sin aditivos ni conservantes.
VARIEDAD: Garnacha tintorera, vino tinto procedente de nuestros viñedos, formación en vaso y cultivo en pie-franco a 900m. de altitud. Las uvas son recogidas manualmente y transportadas a la bodega para no dañar el fruto.
VINIFICACIÓN: La variedad de uva se elabora en su momento óptimo de maduración. Vendimia manual con despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno para realizar la maceración pre fermentativa a 10°C, realizando una extracción más selectiva de aromas, color y taninos.
Adición de levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable en fermentación y maceración durante 10 días con temperatura controlada de 25°C, con posterior descube y trasiego del mosto flor, para realizar la fermentación maloláctica y su posterior guarda en barricas de roble americano durante 3 meses. Clarificación y filtración antes de su embotellado.
NOTA DE CATA: Color rojo violeta intenso y atractivo propio de su juventud. Aroma de frutas rojas maduras, tostadas y ahumadas que le aporta su paso por barrica. Sabor intenso, con mucha suavidad y persistencia. Vino muy placentero, equilibrado en sabores y sensaciones, con retronasal frutosa y persistente.
TEMPERATURA: Temperatura de servicio entre 16° y 18° C. Temperatura conservación entre 15° y 18° C.
MARIDAJE: Ideal para degustar solo y acompañar todo tipo de comidas.



DEHESA
El Carrascal

4,05€ Botella

Tinto Crianza de Autor

(Mar García / 750 ml.)

Ref.: TCD01



DEHESA
El Carrascal



COSECHA: Denominación de Origen Protegida Almansa.
TIPO: Vino Tinto Crianza 12 meses en barrica nueva de roble americano, producido solamente con procesos mecánicos y físicos, sin aditivos ni conservantes.
VARIEDAD: Garnacha Tintorera, vino tinto procedente de nuestros viñedos, formación en vaso y cultivo en pie-franco a 900 m. de altitud. Las uvas son recogidas manualmente y transportadas a la bodega para no dañar el fruto.
VINIFICACIÓN: La variedad de uva se elabora en su momento óptimo de maduración. Vendimia manual con despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno para realizar la maceración pre fermentativa a 10°C, durante 2 días, realizando una extracción más selectiva de aromas, color y tanino en medio acuoso, (sin presencia de alcohol de la fermentación), evitando la cesión de sustancias tánicas y amargas.
Fermentación y maceración con adición de levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada de 20°C, con posterior descube y trasiego del mosto flor, para realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble americano donde permanece entre 12 meses. Clarificación y ligera filtración antes de su embotellado.
NOTA DE CATA: Color rojo morado muy intenso y atractivo. Aromas de frutas maduras con notas tostadas y ahumadas de su crianza en barrica. En boca es suave, untuoso potente y sabroso, equilibrado con taninos maduros que le dan persistencia.
TEMPERATURA: Temperatura de servicio y conservación entre 16 y 18°C.
MARIDAJE: Acompaña bien arroz, pastas, patés, quesos y todo tipo de carnes.

6,20€ Botella

Siempre
a tu lado

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

9

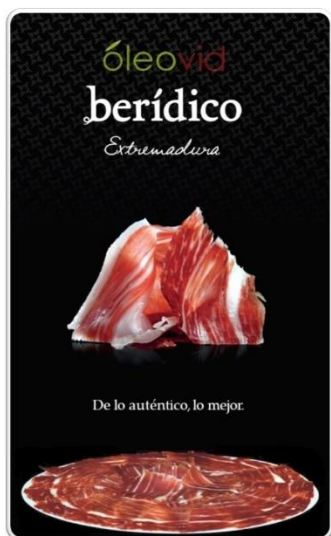
oleovid

JAMÓN

Jamón Ibérico de Cebo de Campo

(Pieza de 7 a 7.5 Kg.)

Ref.: JMCC01



149€ Pieza

(Transporte Incluido)

50% Ibérico



El Sabor del Ibérico más Auténtico

Elaborados en la población Pacense de Azuaga, siguiendo procesos de maduración en secadero natural para una larga y lenta curación, todos nuestros jamones provienen de cerdos nacidos y criados al aire libre en Huelva y Extremadura.



10

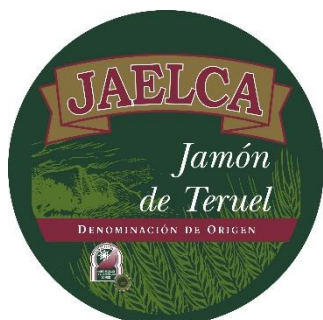
C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

< Siempre
a tu lado >

JAMÓN

oleovid



Jamón de Teruel

D.O.P. Jaelca

(Pieza)

Ref.: JTJ01



95,25€ Pieza

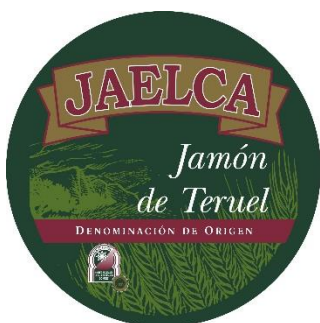
(Pieza 7-8 Kilos)

Jamón de Teruel Deshuesado

D.O.P. Jaelca

(Pieza)

Ref.: PTJ01



59,25€ Pieza

(Pieza 7-8 Kilos)

< Siempre
a tu lado >

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

11

oleovid

JAMÓN

Jamón de Teruel
El Castellar
(Pieza)
Ref.: JTC01



65,25€ Pieza
(Pieza 7-8 Kilos)

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

12

< Siempre
a tu lado >

Mejillones **CUCA**

(4/6 Piezas)

Ref.: MC01



Mejillones, tamaño gigante (4/6 piezas), seleccionados por Maestros Conserveros Cuca de las mejores Bateas de las Rías Gallegas.

9,99€ Ud.

Berberechos **CUCA**

(20/35 Piezas)

Ref.: BC01

Berberechos tamaño gigante (20/35 piezas), exclusivamente provenientes de la playa de Noia en Galicia (el “Grand Cru” de los Berberechos) y seleccionados por Maestros Conserveros Cuca.



10,20€ Ud.

Sardinillas **CUCA**

(10/14 Piezas)

Ref.: SC01



Sardinilla de la preciada variedad “Pilchardus”, pescada únicamente al alba en el Mar Cantábrico, antes de que se alimente y llene su estómago (cosa que empeoraría su sabor).

3,85€ Ud.

< Siempre

a tu lado >

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

13

Ventresca **CUCA**

Ref.: VBC01



Bonito del Norte pescado exclusivamente en el Mar Cantábrico en la campaña pesquera entre Junio y Agosto, durante las migraciones de los atunes hacia el Golfo de Vizcaya.

Ventresca de Bonito (zona cercana a la cabeza), la es la parte más apreciada por ser tierna y suave.

7,40€ Ud.

Bonito del Norte **CUCA**

Ref.: BNC01

Bonito del Norte pescado exclusivamente en el Mar Cantábrico en la campaña pesquera entre Junio y Agosto, durante las migraciones de los atunes hacia el Golfo de Vizcaya y cuando han alcanzado las dimensiones y la cantidad de grasa intramuscular perfecta. Esto es lo que buscan y seleccionan nuestros Maestros Conserveros de las Lonjas de Bermeo y Hondarribia.



18,50€ Ud.

CONSERVAS

óleoovid



Anchoas Premium

(Lata 120 g)

Ref.: AP01/120



Estas anchoas están *elaboradas artesanalmente*, lo que las convierte en uno de nuestros productos estrella, muy demandado en restauración por el gran tamaño y textura de sus lomos.

(10 Lomos)
17,99€ Lata

Anchoas Mantequilla

(Lata 120 g)

Ref.: AHM01/120

ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA
(MEJOR ANCHOA CATA 2018
"COFRADIA DE LA ANCHOA DE
CANTABRIA")

(GREAT TASTE 2019 AWARD
LONDON 1 STAR)

Estas anchoas pertenecen a la
especie *Engraulis*

Encrasicolus, las más sabrosas
y cotizadas del mercado.



16,95€ Lata

(12/14 Lomos)

< Siempre

a tu lado >

C/ Estocolmo, 8A
28232- Las Rozas de Madrid
(Pol. Ind. Európolis)

919 28 41 24

15



Pudin Cabracho

(Tarrina 200 g)

Ref.: PC01/200



Pudin Bonito con Pimientos

(Tarrina 200 g)

Ref.: PB02/200

3,25€ Tarrina

Bonito en Aceite de Oliva

(Tarro 445 g)

Ref.: B02/445



14,85€ Tarro



Boquerones en Vinagre

(Lata 130 g)

Ref.: BV01/130

7,50€ Lata

OFERTAS

del MES

Aceite Refinado
de Semillas (10 Litros)

Ref.: AR01/10L



Con Aceite
Alto Oleico,
Antiespumantes
y
Antioxidantes
Máxima Duración

Ideal para Freír



Garrafa de
10 Litros



2,40€ 1 Litro
(+5% de I.V.A.)

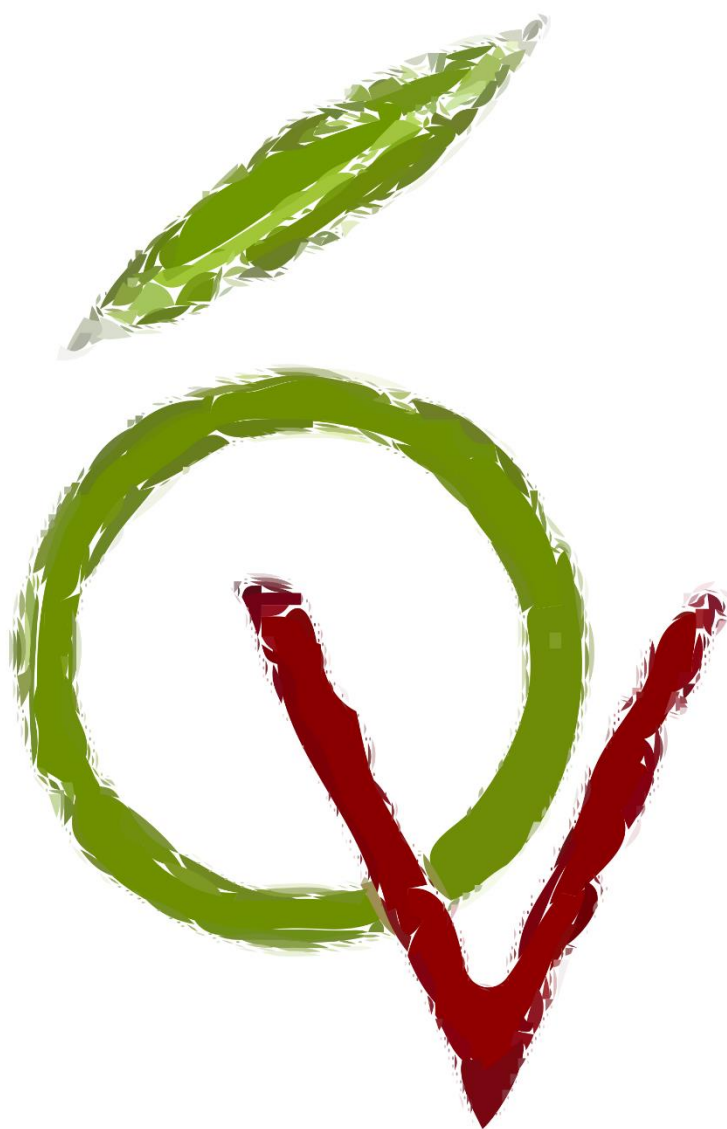
**5%
DESCUENTO!!!
PALLET
COMPLETO**

(1 Pallet = 880 Litros)

< Siempre
a tu lado >

oleovid

17



www.oleovid.com

Catálogo para Sala