



ENORO

ACEITE DE OLIVA

Virgen Extra



The logo features the word "ENORO" in a bold, white, serif font. The letter "O" is replaced by a golden olive drop. The background is black, and the text is centered. Olive branches with leaves and olives are illustrated in a golden color in the top-left and top-right corners.

ENORO

ACEITE DE OLIVA
Virgen Extra

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra ENORO procede de aceitunas 100% manzanillas de la comarca de la Campiña Sevillana. Esta variedad de aceituna es única en esta zona, por lo que no existe en ninguna otra parte del mundo donde se produzca. Cuidamos al más mínimo detalle la materia prima, siendo por supuesto de primerísima calidad recolectada en su momento óptimo y molturada lo antes posible para que así no fermente y llegue a afectar sus cualidades.

Como característica principal de nuestro aceite, ponemos de manifiesto su potencia y sabor, al igual que su aroma, siendo la unión de todo ello un equilibrio perfecto en paladar y olfato, lo cual lo hacen como un aceite especial e inigualable. Para describirlo tenemos que pensar en un verde y fresco aroma, con intensidad media-alta, con toques de hierba recién cortada, plátano y tomate “todo un lujo para nuestro paladar”.

A esta perfecta materia prima, como es la variedad, hay que sumarle un fino y cuidadoso proceso de elaboración en frío, para así poder mantener todas esas propiedades organolépticas y saludables, como puede ser altos niveles en antioxidantes (ayuda a prevenir el envejecimiento) y en polifenoles (previene enfermedades cardiovasculares). Podemos decir con ello, que es ingrediente fundamental y esencial de la “DIETA MEDITERRÁNEA”.



5 litros PET



2 litros PET



1 litro PET



FRASCA CRISTAL
500 ml



GRAN CONSUMO – HOGAR

Son formatos pensados para el uso y el consumo diario. Su amplia gama de capacidades se adapta perfectamente a cada cliente.

HOSTELERÍA / CANAL HORECA

500 ml
PET



750 ml
PET



250 ml
PET



Este sector se caracteriza por la gran diversidad de sus clientes.

Es por ello que dividimos nuestros formatos en 2 gamas dependiendo del envase, pero siempre certificando la máxima calidad ENORO.

Envases adaptados a la nueva normativa Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre donde se establecen las nuevas normas para un correcto etiquetado y utilización de envases con tapón irrellenable para asegurar su correcta trazabilidad y seguridad alimentaria.

MEDIA RESTAURACIÓN

Es un envase en PET (plástico), es más económico y menos pesado, siendo así más resistente a los golpes e impactos.

BELL
500 ml



ATHENA
250 ml



ALTA RESTAURACIÓN

Atractivos envases que además de conquistar el paladar captan la imagen visual del consumidor.





GOURMET – EVENTOS

Hay momentos en la vida que son especiales por si solos, compartirlos con personas y detalles únicos, los convierten en momentos inolvidables.

Por ello ENORO lanza su gama "Gourmet - Eventos" con envases de lo más exquisito y sofisticado.

CUADRADO
100 ml



GOURMET
250 ml



CORAZÓN
100 ml





VIOLIN
100 ml



SEVILLANA
100 ml



ONDA
100 ml



PIRAMIDE
100 ml



ESMERALDA
100 ml



RUBÍ
100 ml



LÁGRIMA
100 ml



ISABEL
100 ml

ENORO
ACEITE DE OLIVA
Virgen Extra

Para más información
consulta nuestra web www.enoro.es
y descubre el mundo ENORO.



Fabricado y envasado por BALACEITRANS, S.L.
Avda. Montemayor, nº14 – 41600 – Arahál (Sevilla)
TLF. 954 84 00 28

R.S.I.: I60004292/SE
info@enoro.es
pedidos@enoro.es