



**almazaras,
envasadoras y
aderezos**



Agrocastril S.A.T. LTDA.

Nombre de la Empresa:	AGROCASTRIL, S.A.T. LTDA.
Nombre Comercial:	LA CASTRILEÑA
Dirección:	Ctra. Castril-Almontaras s/n. 18816. Castril. Granada
Tel / Fax:	958 720 833 / 958 720 201
Correo electrónico:	agrocastril@terra.es
Página web:	www.agrocastril.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Aceite de oliva





Agrocastril S.A.T. LTDA.



El secreto para la calidad de sus aceites es la recolección de las aceitunas (variedad picual) en su mejor momento de madurez, el fruto pasa limpio a la molienda y las almazaras trabajan en frío, sin alterar los complejos vitamínicos y aromáticos.

El destino principal de esta producción es hacia el exterior.

Agrocastril está situada en la parte nororiental de la provincia de Granada, en la comarca de Huéscar. Se creó hace cinco años con el objetivo de poner en marcha una almazara para la aceituna ecológica propia.

Uno de los socios impulsores de la cooperativa es Agustín García Martínez, agricultor castrileño que desde hace siete años se dedica a la producción de olivar y almendro ecológico. Tras conocer la experiencia de producción de olivar de ecológico en Puente Génave, decidieron crear una almazara propia para aceituna ecológica. De 20 personas que se implicaron inicialmente quedan sólo cuatro, debido a las dificultades propias de sacar adelante una idea novedosa en el pueblo.

Poco a poco ha ido comprando maquinaria para facilitar el trabajo, como por ejemplo una desbrozadora para la cubierta vegetal; una cubierta vegetal que ha mejorado el suelo de su olivar y reducido la erosión que estaba sufriendo. Aunque al principio sus vecinos le observaran con escepticismo, cada vez son mas las personas de esta zona que han dejado de ver “mal” dejar una cubierta vegetal en el olivar y han comenzado a cuestionarse la necesidad de realizar tratamientos químicos, dando algunos de ellos un paso más y sumarse a la producción ecológica.

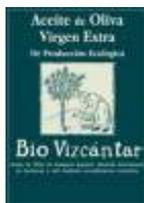
La Castrileña es la marca con la que comercializa su producción de aceite de oliva virgen extra ecológica.

En varias de las tiendas de la FACPE ya podemos degustar este aceite.



Aceites Vizcántar S.L.

Nombre de la Empresa:	ACEITES VIZCANTAR, S.L. (Comercializadora).
Nombre Comercial:	ECO VIZCANTAR
Dirección:	Ctra. de Zagrilla, S/N. 14800. Priego de Córdoba Córdoba.
Tel/ Fax:	957 540 266
Correo electrónico:	vizcantar@aceitesvizcantar.com
Página Web:	www.aceitesvizcantar.com
Empresa certificada por:	CertiCAAEE
Productos:	aceite de oliva, paté de aceitunas, confitura de oliva





Aceites Vizcántar S.L.



Eco Vizcántar produce y elabora un aceite de oliva con Denominación de Origen Priego de Córdoba, garantizando la calidad nutritiva, sensorial y sanitaria, ya que está sometido a los rigurosos controles del Consejo Regulador; todo ello aplicando los principios de la agricultura ecológica.

La empresa Aceites Vizcántar S.L. se dedica a la comercialización de aceites de oliva, aceitunas, patés y mermeladas de aceitunas y productos de cosmética hechos con aceite de oliva. Está ubicada en Priego de Córdoba y cuenta con la colaboración de distintas almazaras de la comarca para la obtención de sus productos. La producción olivarera que da lugar al aceite ecológico procede de la comarca de Priego de Córdoba, entre la sierra Subbética y el límite de las provincias de Granada y Jaén. Está compuesta por los municipios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba y abarca una superficie total de 44.818 Has. de las cuales 29.628 están cultivadas de olivos. Las variedades de olivos que más se dan en esta comarca son: el picudo, el hojiblanco y picual. Hay otras más como el carrasqueño, pajarero, manzanillo, cornachuelo, lechín... pero sólo existen a nivel testimonial. Además del aceite de oliva se dedican a la elaboración de un paté de aceitunas y una confitura de olivas, utilizando las variedades manzanilla y hojiblanca. El paté de aceitunas lleva como ingredientes aceitunas, alcaparras, anchoas, aceite de oliva virgen extra y especias, principalmente tomillo. Nos lo podemos comer como aperitivo acompañando al vino o la cerveza, en canapé a base de paté, en comidas acompañando a las carnes y pescados, en la merienda de los niños. La confitura de oliva tiene como ingredientes aceitunas, limón y azúcar. Se puede consumir como mermelada en las tostadas del desayuno, va muy bien con queso fresco y se puede tomar como postre.



Compañía Alimentaria del sur de Europa

Nombre de la Empresa:	C.I.A. ALIMENTARIA DEL SUR DE EUROPA
Nombre Comercial:	BIO ARTEOLIVA
Dirección:	Pol. Ind. El Garrotal P.39. Apdo. Correos 1331. 14700. Palma del Río. Córdoba
Teléfono / Fax:	957 649 027 / 957 649 030
Correo electrónico:	arteoliva@arteoliva.com
Página Web:	www.arteoliva.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	aceite de oliva, Salsas, Conserva de tomate





Compañía Alimentaria del Sur de Europa



Compañía Alimentaria del Sur de Europa, S.A., comercializa sus productos de la línea ecológica bajo el nombre comercial Bio ArteOliva.

Se trata de una empresa constituida en diciembre de 1998 con el propósito de hacer llegar al consumidor alimentos de gran calidad: aceite de oliva virgen extra, aceitunas, salsas, etc. Esta empresa tiene su sede en la provincia cordobesa, concretamente, en Palma del Río.

La fábrica, en Palma del Río, ha sido dotada con las últimas innovaciones del sector agroalimentario buscando la calidad en la elección de las materias primas y en la elaboración del producto.

Los productos que comercializa esta empresa son aceite de oliva virgen extra en formato brik de 250 ml, 500 ml y 1l, salsa alioli, salsa cocktail, mayonesa y sofrito de tomate.

Desde hace años podemos encontrar sus salsas en tiendas de la Federación And. Consumidores Ecológicos, como La Ortiga en Sevilla.



S.C.A. Trujal de Mágina

Nombre de la Empresa: S.C.A. TRUJAL DE MÁGINA
Nombre Comercial: VERDE SALUD
Dirección: Paraje Llanos de Ochoa. 23120. Cambil. Jaén
Teléfono / Fax: 953 300 563
Correo electrónico: info@scatrujaldemagina.com
Página Web: www.scatrujaldemagina.com
Empresa certificada por: CertiCAAE
Productos: aceite de oliva





S.C.A. Trujal de Mágina



La aceituna procede, en su mayoría, de olivos centenarios situados en Cambil y pueblos aledaños pertenecientes al Parque Natural de Sierra Mágina y cultivados bajo las normas de la producción ecológica.

S.C.A. Trujal de Mágina es una cooperativa formada por 74 socios con una base de producción de más de 55.000 olivos que les permiten elaborar aceite de oliva de su propia cosecha. La actividad de la cooperativa se centra en la producción, elaboración y comercialización de Aceite de Oliva Virgen Extra ecológico. La producción está certificada por dos organismos de control: la Denominación de Origen Sierra Mágina y por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE).

Las aceitunas una vez maduras se recogen con esmero, separando suelo y vuelo. Una vez recolectadas se transportan a la almazara. Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite; este proceso se lleva a cabo en un plazo no superior a 48 horas. La extracción se realiza a temperaturas menores de 27°C y mediante una máquina de centrifugación, método a través del cual se obtiene el aceite ecológico "Verde Salud".

Una vez envasado y etiquetado, el aceite es comercializado a través de sus distribuidoras estando presente en muchos puntos a nivel nacional. Podemos también comprarlo directamente a través de su página web.

En Andalucía lo podemos encontrar en varias eco tiendas y en El Encinar, asociación de consumidores ecológicos ubicada en el popular Barrio del Zaidín de Granada.



Santa Casilda, S.C.A.

Nombre de la Empresa:	SANTA CASILDA, S.C.A.
Nombre Comercial:	Olivar de la luna
Dirección:	C/ Ancha, 5. 14400. Pozoblanco. Córdoba.
Teléfono / Fax:	957 771 208- 615 421 609 / 957 339 109
Correo electrónico:	info@olivardelaluna.es
Empresa certificada por:	CertiCAAEE
Productos:	Aceite de oliva virgen extra





Santa Casilda, S.C.A.



SANTA CASILDA, S.C.A es una cooperativa fruto del un proyecto que hace ya muchos años iniciaron Tránsito Habas y Jesús Fernández en Los Pedroches, Córdoba, en la localidad de Pozoblanco, una comarca con una gran extensión de olivar ecológico en pendientes de hasta un 40% y con árboles de hasta 200 y 300 años de edad. Un olivar que no se puede manejar de otra manera que no sea ecológica ya que iría en contra de su perdurabilidad.

Pioneros en la comarca, en la finca Santa Casilda realizan prácticas agrícolas y ganaderas ecológicas desde el año 1994. Con el objetivo de cerrar los ciclos y sumar al proceso de producción el de transformación y comercialización en el año 2000 iniciaron el proyecto de crear la almazara y de esta manera, con las aceitunas de su propia cosecha, empezaron a producir el aceite de oliva virgen extra “Olivar de la Luna”.

El olivar es de la variedad “Nevadillo blanco”, una variedad autóctona de la Sierra de Los Pedroches y que está muy adaptada a la zona, en las que ven cómo va mejorando el suelo gracias a las prácticas que realizan: mantener la cubierta vegetal, sembrar leguminosas en las calles o añadir el compost que elaboran con los subproductos de la almazara y el estiércol del ganado, manejos que mejoran el suelo y evitan la erosión. La ganadería, asociada al olivar, consiste en una rebaño de ovejas de la raza Merina, raza autóctona, teniendo un gran cuidado en que la carga ganadera sea la adecuada, una correcta alimentación, una higiene adecuada y una permanente trashumancia entre parcelas de la explotación.

En la finca también se realizan actividades formativas, de divulgación y promoción de la agricultura y ganadería ecológicas, así como trabajos de investigación sobre cubiertas, prácticas de agricultura biodinámica, etc.

Es fácil encontrar su aceite en las tiendas de la Facpe y ecotiendas andaluzas.



Aceites de Sierra de Yeguas, S.C.A.

Nombre Cooperativa:	Aceites de Sierra de Yeguas, S.C.A
Nombre Comercial:	Bio-Sierra de Yeguas
Dirección:	Crta. De la Roda, km 3. 29328. Sierra de Yeguas, Málaga.
Teléfono / Fax:	952 111 090 / 952 118 311
Correo electrónico:	aceites.syeguas@terra.es
Certificada por:	certiCAAEE
Productos:	Aceite de oliva virgen extra





Aceites de Sierra de Yeguas, S.C.A.



En esta almazara ecológica se moltura el aceite, procedente de olivares de la variedad Hojiblanca, de la cooperativa REPLA, pionera en Andalucía y que ha apoyado, desde hace ya muchos años, a varias de las organizaciones de la Facpe.

Aceites de Sierra de Yeguas es una cooperativa situada en la localidad malagueña de Sierra de Yeguas, que impulsados sus socios por la producción de alimentos naturales y sanos, iniciaron una línea de producción de aceite de oliva virgen extra ecológico en el año 2000, certificado por el CAAE.

Actualmente, la cooperativa cuenta con 8 socios en producción ecológica, con una superficie aproximada de 150 hectáreas. La producción en ecológico es del 25% sobre el total y envasando ellos mismos el 50% aproximadamente de dicha producción ecológica, vendiendo el resto a granel.

La aceituna ecológica que emplean para la obtención de estos excelentes aceites ecológicos procede, en su totalidad, de su comarca, de la zona norte de Antequera, una comarca pionera en proyectos de producción ecológica.

Ceferino Ruiz, Gerente de Sierra de Yeguas, nos cuenta que desde que se iniciaron en la producción ecológica han notado mejoras, principalmente, a nivel productivo y en una progresiva introducción en el mercado; siendo la principal ventaja el poder ofrecer un producto distinto a los demás. Al igual que otros operadores ecológicos andaluces, Sierra de Yeguas considera como un limitante el bajo consumo de productos ecológicos en nuestra comunidad, aunque considera que en este sentido cada vez se va introduciendo más.

Aceites Sierra de Yeguas vende su producción en varios países a nivel europeo, en tiendas especializadas en todas las regiones y directamente en la cooperativa. De las organizaciones de la Facpe, podemos encontrar estos aceites ecológicos en La Brea de Málaga y La Ortiga de Sevilla.