



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PREMIUM

DELICATE

INTENSE



Oiterrum latinae Oleum Terra
del latín Aceite de la Tierra

AOVE · EVOO



Tierra privilegiada gracias al clima Mediterráneo por su cercanía al mar, apenas 35 km. La situación de nuestra finca de olivos es única y excepcional, en las montañas del interior de Alicante a unos 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, entre los parques naturales de la Font Roja y la Sierra de Mariola. El suelo es muy rico en nutrientes y plantas aromáticas de alta montaña. El microclima de la zona es ideal para el cultivo del olivo, gracias a inviernos muy fríos y veranos suaves con poca lluvia se consigue un estrés hídrico en los olivos y de esta forma obtenemos una aceituna de una altísima calidad.

Todo ello le aporta a nuestro aceite de oliva virgen extra unas propiedades organolépticas singulares que se transmiten en forma de un intenso sabor y un aroma característico que recuerda a hierbas de la montaña. Además nuestro aceite cuenta con un elevado contenido en polifenoles, con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, que proporcionan unos beneficios excepcionales para la salud.

Oiterrum latinae Oleum Terra, from latin Land's Oil. Privileged Land thanks to the Mediterranean Climate due to the seas proximity, only 35 km. Our olive field is unique and excepcional, in the mountains of Alicante's inner zone, at an altitude of about 1000 meter height above sea level, between the natural parks of Font Roja and Sierra de Mariola. The soil is very rich in nutrients and aromatic plants of high mountains. Microclimate in the zone is ideal for olive cultivation, thanks to very Cold winters and mild summers with low precipitation, we get a hydric stress in the olives and this way we get an olive of highest quality.

All these facts give our extra virgin olive oil singular organoleptic features which are transmitted as intense flavour and characteristic aroma that remember mountains herbs. Our oil also has a high level of polyphenols, with antioxidants and anti-inflammatory characteristics, that give us a exceptional benefits for our health.

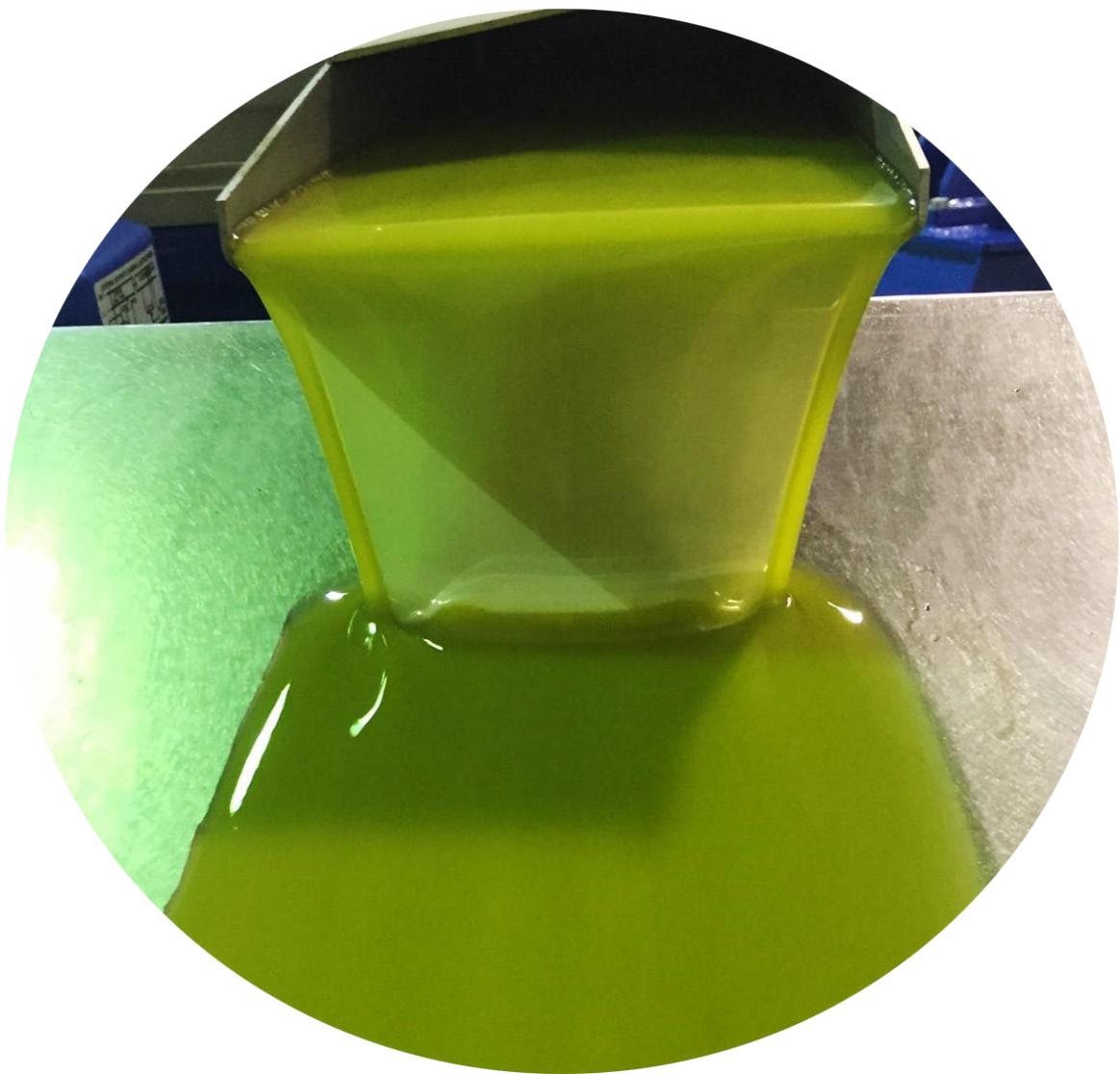
LOCALIZACIÓN · LOCATION





CRECIMIENTO DE LA ACEITUNA · OLIVE GROWTH







PRODUCCIÓN
LIMITADA /
LIMITED
PRODUCTION

Nota de cata:

Es un aceite claro y sincero de un frutado medio entre el maduro y el fresco, hay intensidad y unas notas finas amargosas que recuerdan a la almendra, a ceras y la aceituna madura, dentro de un fondo herbal y frutal más fresco como la hoja de tomatera. Es un aceite que va ganando en complejidad y claridad, crece y señala un profundo fondo balsámico. En la boca es de un tacto sedoso, untuoso, maduro, con cuerpo, tiene un grato amargo en el paso medio y un punto picante que sube y baja, enamora y gusta, con nervio y equilibrio. Nos deja un largo recuerdo a manzana madura, tomate jugoso y almendras. Armoniza con los platos de verdura de la huerta, los ensalza y eleva, perfecto con carnes blancas y rojas, sin duda allí donde cae resucita al alimento sin enmascarar o tomar demasiado protagonismo, sabe dar y recibir. Puro equilibrio.

Tasting Note:

It is a clear and sincere oil of a fruity medium between the ripe and the fresh, there is intense and a fine bitter notes reminiscent of the almond, waxes and the ripe olive, inside a herbal and fruity background fresher like the leaf of tomato. It is an oil that is gaining in complexity and clarity, grows and indicates a deep balsamic background. In the mouth it has a silky touch, unctuous, mature, with body, it has a bitter taste in the middle step and a spicy point that goes up and down, make you fall in love, with nerve and balance. It leaves us a long memory of mature apple, juicy tomato and almonds. Harmonizes with the vegetable dishes of the orchard, it praises and elevates them, perfect with white and red meats, no doubt wherever it rises resurrects food without masking or taking too much protagonism, knows how to give and receive. Pure balance.

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL SHEET

DETERMINACIÓN / DETERMINATION

Grado de acidez/ <i>Acidity Level</i>	0.14 %
Índice de Peróxidos/ <i>Peroxide Level</i>	5.7 meq O ₂ /kg
K270	0.12
K232	1.84
Delta K	- 0.002
Humedad y Materias Volátiles <i>Humidity and volatile substances</i>	0.05 %
Impurezas insolubles en éter de petróleo <i>Impurities soluble in petroleum ether</i>	< 0.01 %

RESULTADO / RESULT

0.14 %	Ác. Oléico
5.7 meq O ₂ /kg	
0.12	
1.84	
- 0.002	

MÉTODO / METHOD

Regl. 2568/91 Anexo II
Regl. 2568/91 CEE Anexo III
Regl. 2568/91 CEE Anexo IX
Regl. 2568/91 CEE Anexo IX
Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

PANEL TEST

Mediana del frutado/ <i>Median of Fruity</i>	3.9
Mediana de defectos/ <i>Median of default</i>	0
Polifenoles / <i>Polyphenols</i>	457 p.p.m.
Multiresiduos plaguicidas <i>Multiresidue pesticides</i>	<0.01 p.p.m.

A.O.V. EXTRA / EVOO

UNE 55 020
UNE 55 002
Regl. (CE) 640/2008 Anexo XII

FORMATOS DISPONIBLES / FORMATS AVAILABLE

Botella de/ *Bottle of* 500mL

VARIEDADES / VARIETIES:

60% *Alfafarena*
20% *Picual*
20% *Arbequina*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g / NUTRITION FACTS PER 100g

Valor energético/ <i>Average energy value</i>	3749 kJ/896 kcal
Grasas/ <i>Fats</i>	99,30 g
De las cuales/ <i>Of which</i>	
Saturadas/ <i>Saturated</i>	14,90 g
Monoinsaturadas/ <i>Monounsaturated</i>	78,05 g
Poliinsaturadas/ <i>Polyunsaturated</i>	6,35 g
Hidratos de Carbono/ <i>Carbohydrated</i>	0 g
De los cuales/ <i>Of which</i>	
Azúcares/ <i>Sugars</i>	0 g
Fibra Alimentaria/ <i>Dietary Fiber</i>	0 g
Proteínas/ <i>Proteins</i>	0 g
Sal/ <i>Salt</i>	0 g

Oterrumb DELICATE



EDICIÓN ESPECIAL
LIMITADA / SPECIAL
LIMITED EDITION

10.000

Botellas / Bottles

Nota de cata:

Es un aceite con personalidad y finura, se diferencia de su hermano (Oterrumb Intense) con unas notas más delicadas y frescas dentro de un marco de frutado maduro que recuerdan a las aceitunas enveradas. Hay hierbas aromáticas, frutos secos tiernos. Va ganando en intensidad y en notas más frescas que recuerdan levemente a la pulpa de cítricos secos, a ceras, gana en complejidad, abre su amplio espectro dejándonos recuerdos a alcachofa y de hierbas secas del campo. En la boca es denso y potente, equilibrado, placentero, sedoso, con una buena alternancia del amargo y del picante, transcurre por la boca señalando las hierbas apreciadas en nariz, sabe alternar el punto maduro y el fresco es largo; incluso cuando crees que se ha ido renace con grandeza y bondad, es puro placer. Recuerda al plátano y la manzana reineta, es sin duda un aceite muy sabroso. Bendice todo alimento donde él caiga, por su equilibrio de fuerzas y expresividad. Encaja de maravilla con las verduras hervidas o a la plancha, pescados blancos o azules, mariscos cocidos, salsas frías y carnes.

Tasting Note:

It is an oil with personality and finesse, it differs from its brother (Oterrumb Intense) with more delicate and fresh notes within a frame mature fruity that remember roasted olives. There are herbs, sweet nuts. Is gaining in intensity and in fresh notes that slightly remind the pulp of dry citrus, waxes, it gains in complexity, it opens its wide spectrum leaving us memories to artichoke and dry herbs of the field. In the mouth it is dense and powerful, balanced, pleasant, silky, with a good alternation of bitter and spicy. It passes through the mouth pointing out the herbs appreciated in the nose, knows how to alternate the mature point and the fresh is long; Even when you think it has been reborn with greatness and kindness, it is pure pleasure. Remember the banana and apple reineta, is certainly a very tasty oil. Bless all food where he falls, for his balance of strength and expressiveness. It fits in wonderfully with boiled or grilled vegetables, white or blue fish, cooked seafood, cold sauces and meats.

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL SHEET

DETERMINACIÓN / DETERMINATION

Grado de acidez/ *Acidity Level*

Índice de Peróxidos/ *Peroxide Level*

K270

K232

Delta K

RESULTADO / RESULT

0.15 % Ác. Oléico

5.7 meq O₂/kg

0.12

1.84

- 0.002

MÉTODO / METHOD

Regl. 2568/91 Anexo II

Regl. 2568/91 CEE Anexo III

Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

Humedad y Materias Volátiles

Humidity and volatile substances

0.04 %

UNE 55 020

Impurezas insolubles en éter de petróleo

Impurities soluble in petroleum ether

<0.01 %

UNE 55 002

PANEL TEST

Mediana del frutado/ *Median of Fruity*

Mediana de defectos/ *Median of default*

A.O.V. EXTRA / EVOO

4.0

0

Regl. (CE) 640/2008 Anexo XII

Polifenoles / *Polyphenols*

Multiresiduos plaguicidas

Multiresidue pesticides

419 p.p.m.

<0.01 p.p.m.

COLORIMÉTRICO

GC-MS/MS

FORMATOS DISPONIBLES / FORMATS AVAILABLE

Botella de/ *Bottle of* 500mL

VARIEDADES / VARIETIES:

40% Alfafarencia

25% Picual

35% Arbequina

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g / NUTRITION FACTS PER 100g

Valor energético/ *Average energy value*

Grasas/ *Fats*

3749 kJ/896 kcal

99,30 g

De las cuales/ *Of which*

Saturadas/ *Saturated*

14,90 g

Monoinsaturadas/ *Monounsaturated*

78,05 g

Poliinsaturadas/ *Polyunsaturated*

6,35 g

Hidratos de Carbono/ *Carbohydrated*

0 g

De los cuales/ *Of which*

Azúcares/ *Sugars*

0 g

Fibra Alimentaria/ *Dietary Fiber*

0 g

Proteínas/ *Proteins*

0 g

Sal/ *Salt*

0 g



EDICIÓN ESPECIAL
LIMITADA / SPECIAL
LIMITED EDITION

8.000

Botellas / Bottles

Nota de cata:

Es un aceite con cuerpo y carácter, pero a la vez fino y elegante, con un excepcional aroma y potente sabor, sin duda alguna se le puede considerar la joya de la gama de Oiterrum, se diferencia del resto de nuestros aceites por su color verde intenso con unos ligeros toques dorados brillantes, se enclava dentro de un marco de frutado intenso que recuerdan a las aceitunas verdes. En nariz desde el primer momento encontramos un potente aroma a tomates y aceitunas verdes que nos recuerdan a los aceites de antaño, gana en complejidad, abre su amplio espectro dejándonos recuerdos de hierbas secas del campo. En la boca es denso y potente, equilibrado a su vez, placentero, sedoso y untuoso, con una buena alternancia del amargo y del picante el cual apenas se declara, transcurre por la boca señalando las hierbas y los aromas apreciados en nariz; su sabor es persistente y duradero. Recuerda a cuando das un mordisco a un tomate raf, es sin duda un aceite excepcional. Realza todo tipo de alimentos, es un aderezo perfecto para los mejores platos. Encaja de maravilla con las verduras crudas, hervidas o a la plancha, todo tipo de ensaladas, pescados blancos o azules, mariscos cocidos, salsas frías y carnes.

Tasting Note:

It is an oil with body and character, but at the same time fine and elegant, with an exceptional aroma and powerful flavor, undoubtedly it can be considered the jewel of the range of Oiterrum, it is different from the rest of our oils by its intense green color with a few touches of brilliant gold, it fits into a framework of intense fruity reminiscent of green olives. In nose from the first moment we find a powerful aroma of tomatoes and green olives that remind us of the oils of old, gaining in complexity, opens its wide spectrum leaving us memories of dry herbs of the field. In the mouth it is dense and powerful, balanced in turn, pleasant, silky and unctuous, with a good alternation of bitterness and spicy which is hardly declared, passes through the mouth pointing to herbs and aromas appreciated in the nose; its flavor is persistent and long-lasting. Remember when you bite a raff tomato, it is without doubt an exceptional oil. It enhances all types of food, is a perfect dressing for the best dishes. It fits beautifully with raw, boiled or grilled vegetables, all kinds of salads, white or blue fish, cooked seafood, cold sauces and meats.

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL SHEET

DETERMINACIÓN / DETERMINATION

Grado de acidez/ *Acidity Level*

RESULTADO / RESULT

Índice de Peróxidos/ *Peroxide Level*

0.14 % Ác. Oléico

K270

3.9 meq O₂/kg

K232

0.12

Delta K

1.54

- 0.003

Humedad y Materias Volátiles

0.05 %

Humidity and volatile substances

Impurezas insolubles en éter de petróleo

<0.01 %

Impurities soluble in petroleum ether

MÉTODO / METHOD

Regl. 2568/91 Anexo II

Regl. 2568/91 CEE Anexo III

Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

PANEL TEST

A.O.V. EXTRA / EVOO

Regl. (CE) 640/2008 Anexo XII

Mediana del frutado/ *Median of Fruity*

4.8

Mediana de defectos/ *Median of default*

0

Polifenoles / *Polyphenols*

Multiresiduos plaguicidas

Multiresidue pesticides

373 p.p.m.

<0.01 p.p.m.

COLORIMÉTRICO

GC-MS/MS

FORMATOS DISPONIBLES / FORMATS AVAILABLE

VARIEDADES / VARIETIES:

Botella de/ *Bottle of* 500mL

90% *Picual*

10% *Alfafarencia*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g / NUTRITION FACTS PER 100g

Valor energético/ *Average energy value*

3749 kJ/896 kcal

Grasas/ *Fats*

99,30 g

De las cuales/ *Of which*

14,90 g

Saturadas/ *Saturated*

78,05 g

Monoinsaturadas/ *Monounsaturated*

6,35 g

Poliinsaturadas/ *Polyunsaturated*

0 g

Hidratos de Carbono/ *Carbohydrated*

0 g

De los cuales/ *Of which*

0 g

Azúcares/ *Sugars*

0 g

Fibra Alimentaria/ *Dietary Fiber*

0 g

Proteínas/ *Proteins*

0 g

Sal/ *Salt*

0 g

OTERRUM PACK





HTO LOGISER 2015, S.L. - Príncipe de Asturias 9 - 03600 Elda (Alicante) SPAIN
Teléfono /Phone: +0034 965 032 953 - Email: info@oterrum.com - www.oterrum.com

