



KONTAKTINFORMATION:

Kontaktperson: Mr. Raul Jimenez,
Export Manager
Ctra. Argamasilla de Alba, 1 13700 Tomelloso, Ciudad Real, Spain
T: +34 628 854 321
Email: comercio.exterior1@vinostomillar.com
Web: www.Tomillar.com

UNTERNEHMENÜBERSICHT:

Die 1961 gegründete Weinkellerei **Virgen de las Viñas Bodega y Almazara** vereint meisterhaft die traditionelle Wein- und Olivenölherstellung mit den fortschrittlichsten technischen Innovationen und positioniert sich damit an die Spitze der Branche.

Auf ihren Olivenhainen, die sich über 2.400 Hektar erstrecken, bauen unsere landwirtschaftlichen Partner Olivenbäume der Sorten Picual, Cornicabra, Manzanilla und Arbequina an.

Das Anbausystem erfolgt generell auf die traditionelle Art, mit einer mittleren Pflanzdichte von 10 x 10 m und ein- bis dreistämmigen Bäumen. Obwohl es immer häufiger vorkommt, dass Olivenbauern sich für eine intensive Anpflanzung entscheiden, indem sie die Pflanzdichte auf 6 x 7 m senken, mit einstämmigen Olivenbäumen, um die maschinelle Ernte zu erleichtern, und die riskantesten für eine äußerst intensive Anpflanzung mit einer Pflanzdichte von 1,5 x 4 m, mit einstämmigen Olivenbäumen der weniger robusten Sorten, die den Anbau in Hecken erleichtern, wie bei der Sorte Arbequina.

Die Mitglieder der Genossenschaft bauen die Oliven an, die zur Mühle transportiert und dort nicht länger als 24 Stunden gelagert werden, um sie daraufhin weiterzuverarbeiten. Die geernteten Oliven werden ihrer Sorte und Qualität zugeordnet und nach dem Reinigungs-, Wasch- und Wiegevorgang in hohe Fülltrichter verteilt. Sie dienen als Lagerung und Regulierung für die anschließende Versorgung der Extraktionslinien für

die Ölgewinnung. Dieser gesamte Prozess erfolgt auf Edelstahl- und Lebensmittelförderbändern, um den besten hygienischen Zustand des Produkts zu gewährleisten.

Die Qualität unseres Öls wird durch einen öligen, aus Oliven unter perfekten Reifebedingungen gewonnenen Saft von den Olivenbäumen der Region La Mancha geliefert.

PRODUKTE UND HANDELSMARKEN:

Wir bieten zwei Produktreihen an:

- ✓ **'Primacia'**, ein sehr erlesenes natives Olivenöl extra aus unseren besten Oliven.
Es ist in stilvollen Behältern und Flaschen erhältlich, die sich perfekt als Geschenk oder auf dem Tisch machen.
EIN ÖL FÜR WAHRE GOURMETS

- ✓ **'Casona del Prior'**, ein natives Olivenöl extra von differenzierter Qualität, präsentiert in sehr günstigen und praktischen Formaten.
Es passt zu allen möglichen Speisen und gibt Ihren Gerichten den einzigartigen Geschmack und die Note unseres Olivenöls.
GESUNDHEIT UND GESCHMACK FÜR JEDEN

LEBENSMITTELSICHERHEIT UND SONSTIGE ZERTIFIZIERUNGEN:

- ✓ Biozertifikat.
- ✓ Zertifikate für Lebensmittelqualität BRC und IFS FOOD
- ✓ Umweltzertifikat nach der ISO-Norm 14001

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN:

Mehrere Auszeichnungen in verschiedenen Referenzen und Jahrgängen.

Für weitere Informationen zu den einzelnen Referenzen fragen Sie comercio.exterior1@vinostomillar.com