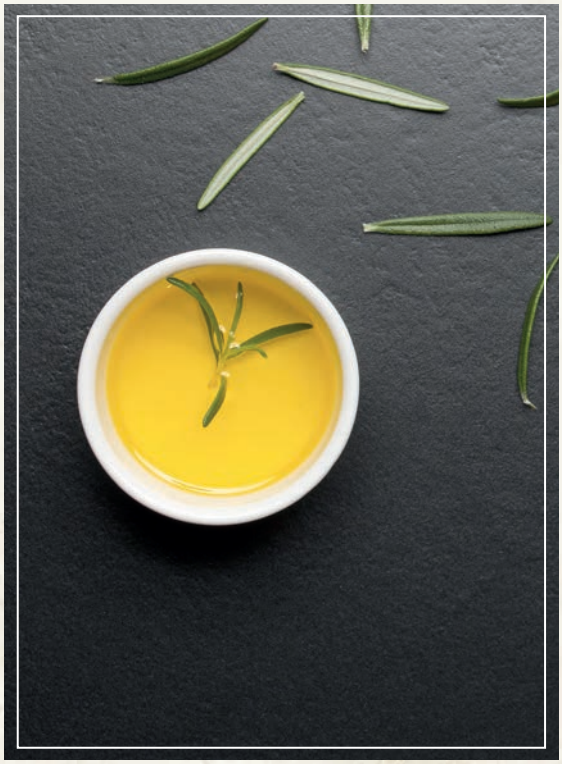
ACEITES LIS

Experiencia y pasión por
el Aceite de Oliva Virgen Extra

ACEITES LISO



Olivares regados por el Ebro y mecidos por el cierzo, una combinaciÛn ´nica para un aceite excepcional

Utilizando las variedades más tradicionales del olivar aragonés, apostamos por mantener la cultura del aceite de Aragón ligada al territorio. Producimos un aceite íntegramente elaborado con los frutos del olivar zaragozano y gracias, en parte, a la peculiaridad del terreno aragonés, podemos presentar un aceite de oliva de sabor redondo, armónico, muy agradable para el consumidor final.

Somos una joven almazara fundada en el año 2007 con el respaldo y sobre los fuertes cimientos de una dilatada experiencia profesional en el sector oleícola, tanto en el cultivo del olivar como en la elaboración de aceite de oliva virgen extra.

Nuestra experiencia previa en el sector y la pasión por el aceite de oliva virgen extra de gran calidad nos ha llevado a implantar un sistema de producción dirigido a obtener los mejores jugos de nuestras aceitunas. Para ello cuidamos al máximo el cultivo de nuestra materia prima, elegimos el momento perfecto para su recolección y extraemos su aceite en las horas inmediatamente posteriores a su cosecha.

El Fuelle

variedad arbequina

fresco& equilibrado.

Recomendado por su enorme equilibrio, para aliñar ensaladas y acompañamientos, así como para elaborar gazpachos y cocinar a bajas temperaturas.

AR BE QUI NA

Aceite verde amarillento de aroma muy fresco, frutado verde con toques de manzana y almendra, muy equilibrado.

El aceite de arbequina se produce principalmente en Aragón y Cataluña.

PRESENTACIÓN

5 litros
garrafa PET

2 litros
garrafa PET

1 litro
botella PET

75 cl
botella vidrio

50 cl
botella vidrio

25 cl
botella vidrio

El Fuelle
variedad empeltre

EM PEL TRE

Aceite de color amarillo paja y oro viejo, aroma a almendra y sabor suave y afrutado, con toques picantes y amargos, característicos de la almendra verde y envueltos en un gran dulzor.

El aceite empeltre es uno de los aceites de oliva virgen extra más característicos de Aragón.

dulce& suave.

Se recomienda principalmente para la elaboración de mayonesas suaves, conservas y repostería. En general, para cualquier uso donde no se quiera restar protagonismo al sabor del alimento al que acompaña.

PRESENTACIÓN

5 litros	2 litros	1 litro	75 cl	50 cl	25 cl
garrafa PET	garrafa PET	botella PET	botella vidrio	botella vidrio	botella vidrio

El Fuelle
Gran Selección

GRAN SELECCIÓN

Categoría gourmet de Aceites Lis. Un virgen extra monovarietal que saca los mejores atributos de la arbequina.

De color intenso y sabor armónico, agradable en boca, con toques de manzana madura y sutiles notas de amargor y picor que le confieren un carácter muy equilibrado.

viveza& intensidad.

Producto ideal para consumir en crudo, solo o acompañado por vinagres balsámicos.

PRESENTACIÓN

5 litros	2 litros	1 litro	75 cl	50 cl	25 cl
garrafa PET	garrafa PET	botella PET	botella vidrio	botella vidrio	botella vidrio

El Fuelle
ecológico

ECO LÓ GI CO

Elaborado en la primera etapa de la campaña de recolección con aceitunas de máxima calidad que potencian los principales atributos de este saludable producto.

Aceite más intenso pero con el sabor agradable y frutado que caracteriza los AOVE El Fuelle.

cultivo 100% orgánico.

Destinado a un público sensibilizado con las prácticas sostenibles en agricultura.

Explotaciones supervisadas por el Comité de Agricultura Ecológica desde 2016.

PRESENTACIÓN

5 litros	2 litros	1 litro	75 cl	50 cl	25 cl
garrafa PET	garrafa PET	botella PET	botella vidrio	botella vidrio	botella vidrio

GOLDLIS

aceite
de oliva
virgen
extra

extra& premium.

El conjunto del aceite, junto con el packaging y la propia marca buscan construir una experiencia gastronómica única y memorable que sature los sentidos, que vaya mas allá del simple hecho de consumir un producto.

GOLD LIS

GOLDLIS es un Aceite de Oliva Virgen Extra Premium, para cuya elaboración se seleccionan las mejores aceitunas de nuestros mejores olivares.

Seleccionamos meticulosamente las olivas cultivadas con mimo en fincas propias repartidas por todo el territorio aragonés. Así conseguimos realizar una cosecha escalonada y en el momento óptimo de maduración de la oliva.

PRESENTACIÓN

El Fuelle

BAG IN BOX/ LA TA

Bag in Box, nuevo envase para nuevos tiempos. Conserva durante más tiempo las propiedades más saludables del producto, es más respetuoso con el medio ambiente y ocupa menos espacio.

Lata, envase tradicional y uno de los más adecuados para AOVE por su opacidad a la luz y al aire. Muy resistente y fácilmente reciclable.

vanguardia& tradiciÛn.

Cuidamos minuciosamente el envasado y almacenamiento de nuestro aceite para que el consumidor pueda disfrutarlo y beneficiarse de todas sus propiedades nutritivas y organolépticas.

PRESENTACIÓN

5 litros
bag in box

1 litro
lata

3 litros
lata

ACEITES LISO

clase& calidad.

Haz que tu evento sea recordado por un detalle de excepcional calidad y presentado con mimo.

PERSONALIZADAS

Envasamos sobre pedido, con opción de elegir entre aceite de oliva virgen extra El Fuelle Gran Selección, Arbequina o Empeltre.

Diferentes modelos de botellas para regalo con posibilidad de personalizar el etiquetado y embalaje.

PRESENTACIÓN

35 cl	25 cl	20 cl	25 cl	20 cl	20 cl
botella vidrio	botella vidrio	botella vidrio	botella vidrio	botella vidrio	botella vidrio

AOVEs LIS

tierra& origen.

La oleoteca de Aceites Lis ofrece virgen extra Premium de las variedades más cultivadas en el territorio, como arbequina, con los matices que proporciona una recolección temprana, y también variedades locales apenas conocidas en la producción de aceite, como nuestro MonovarietaLis Negral.

MONOVARIETALIS Aragón

El momento de recolección, la elaboración, el clima, el terreno... hacen diferentes unos y otros aceites. En Monovarietalis, estos criterios son únicos porque todas las aceitunas proceden de olivares aragoneses y nuestros aceites recogen el sabor y los aromas que proporcionan nuestra tierra.

PRESENTACIÓN

variedad **Arbequina** | variedad **Racimilla** | variedad **Arbosana** | variedad **Gordal** | variedad **Oliana** | variedad **Negral**

AOVEs LIS

MONOVARIETALIS España

La colección MonovarietaLis está diseñada para la degustación de aceites de oliva virgen extra de calidad Premium. Una oleoteca que se enriquece con las múltiples variedades de aceituna para convertirse en la referencia de aficionados y apasionados del mundo del aceite.

variedad& matices.

Cada variedad de aceituna atesora unas características organolépticas propias que se trasladan, en el proceso de extracción, a cada uno de los jugos elaborados.

MonovarietaLis reune variedades propias de la geografía española para ofrecerlas con ese sabor diferente que aporta su cultivo, con sus peculiaridades, en tierras aragonesas.

PRESENTACIÓN

variedad **Empeltre** | variedad **Siquitita** | variedad **Picual** | variedad **Arbequina** | variedad **Ñara** | variedad **Arbosana**

CERTIFICADOS Y PREMIOS

Salón de Gourmets 2015
Goldlis, mejor nuevo producto gourmet en su salida al mercado

Salón Olipremium 2015
Cuarto puesto en los premios Olipremium 2015, salón de los mejores AOVE del país

TerraOlivo 2016
Medalla Prestigio de Oro para nuestro aceite premium GoldLis y Medalla de Oro para el aceite gourmet Fuelle Empeltre

Evooleum Awards 2017
Galardón de nivel internacional que reconoce nuestro trabajo de packaging

ESAO 2019
Goldlis consiguió el Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Aragón en 2019

Kosher
Un sello que avala la calidad y la pureza de nuestros aceites de oliva virgen extra

Ecológico
La almazara de Aceites Lis está certificada para producir AOVE ecológico

ACEITES LIS

Ctra. Alpartir (ZP-2152) km 1
50100 La Almunia de Doña Godina, Zaragoza
Teléfono: (+34) 976 60 09 56
Móvil: (+34) 626 02 83 42
comercial@aceiteslis.com
www.aceiteslis.com