1907

ALMAZARA

MOLINO ALFONSO

BAJO ARAGÓN

olive oil

desde —1907

En 1907 Julián Alfonso Pradas, mi bisabuelo, crea Molino Alfonso. Nacido en Oliete (Teruel), donde había adquirido experiencia en la elaboración de aceite de oliva, vino decidido a instalar una almazara de aceite de oliva en Belchite, tierra de estepas y olivos.

Así comienza la historia de esta centenaria empresa, tiempo en el que ha ido pasando de padres a hijos. Cuatro generaciones dedicadas a elaborar el mejor aceite de los olivos centenarios de la Comarca de Belchite, donde se encuentra el olivar más extenso de Aragón. Más de 100 años en los que la almazara ha evolucionado constantemente adaptándose a los avances tecnológicos que se iban produciendo en cada momento. Lo que ha permanecido inalterable es la tradición familiar de esta empresa y su pasión por la calidad, que sigue ligada al principal activo de este pueblo emblemático, el Aceite de Oliva.

Florentino Alfonso Casas.

primera cosecha

De los mejores olivos y en el momento óptimo de maduración, cosechamos la oliva de una manera temprana a finales de octubre para elaborar los primeros aceites de la campaña.

Con la frescura de las primeras olivas y una cuidada recolección, conseguimos un aceite equilibrado gracias a la excelente calidad del fruto y al riguroso proceso de elaboración en frío, minimizando los tiempos entre la recolección y la molienda.

arbequina

Con aromas de tomate y hierba fresca recién cortada. De color verde. Es ideal para verduras y ensaladas.

empeltre

Con sensaciones de almendra y manzana. De color amarillo. Perfecto para pescados, salsas y guisos.

coupage

Conseguimos un equilibrio de las dos variedades, aportando estabilidad, suavidad y frescura a los platos.

Disponible en botellas de 250 y 500 ml. y latas de 250 ml.

ENVASAMOS EXCLUSIVAMENTE BAJO PEDIDO DE NUESTROS CLIENTES

aceite de oliva

virgen extra

Latas 1l. y 2,5l.

Disponible en dos variedades Empeltre y Arbequina. Este aceite ha sido elaborado seleccionando las mejores partidas de olivas, elaborado en frío y cuidando todo el proceso de producción.
Son aceites de carácter suave y agradable sabor, en los que su aroma se muestra de forma intensa. Un básico de la dieta mediterránea, para todos los días, para toda la vida.

arbequina

Con aromas de tomate y hierba fresca recién cortada. De color verde. Es ideal para verduras y ensaladas.

empeltre

Con sensaciones de almendra y manzana. De color amarillo. Perfecto para pescados, salsas y guisos.

PARA PRESERVAR TODAS SUS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS HEMOS ELEGIDO ESTE TRADICIONAL ENVASE METÁLICO QUE LO PROTEGE DE LA LUZ.

condi— men— tados

Para aromatizar estos aceites de oliva hemos elegido la variedad Empeltre. Su sabor suave y aroma ligero hacen de esta variedad, la más óptima para una maceración natural con las especias.

estuches

Regalar aceite es regalar salud, bienestar.
Packaging con materiales respetuosos con el medio ambiente, para botellas, latas, o cosmética.
Consulta personalización con nosotros.

patés

Totalmente naturales
y artesanales,
elaborados con
aceitunas seleccionadas
de primera calidad
y el mejor aceite
de oliva virgen extra.

paté empeltre

Ideal como aliño o acompañamiento en pescados blancos, ensaladas de tomate o recetas de pasta.

Formato: botes de cristal de 120 gr.

paté arbequina

Perfecta en canapés, con queso Mozzarella, en recetas de pescado blanco, pasta o escalibada

Formato: botes de cristal de 120 gr.

oliva empeltre

Variedad típica aragonesa destaca por su marcado sabor. Acompaña perfectamente ensaladas y productos de la huerta

Formato: botes de cristal de 210 gr.

oliva arbequina

Pequeña, redondeada y de sabor intenso. Resulta perfecta como aperitivo entre horas

Formato: botes de cristal de 210 gr.

olivas —

Fieles a nuestro
compromiso de calidad,
seleccionamos las olivas
por su tamaño, aroma
y variedad.

cosmética

Tradicionalmente el aceite de oliva ha sido muy valorado por sus propiedades hidratantes, cicatrizantes y regeneradoras de la piel. Desde hace 20 años tenemos una línea propia de cosmética elaborada con nuestro aceite de oliva virgen extra.

crema corporal

Su fórmula no grasa y de rápida absorción permite su aplicación diaria, las propiedades del aceite y la combinación de principios activos, nutren la piel proporcionando elasticidad natural y un efecto relajante en el cuerpo.

Disponible en dos formatos: 200 y 500 ml.

pastilla de jabón natural

Perfecto para hidratar y suavizar la piel, contiene un 66% de aceite de oliva virgen extra. Por su composición e ingredientes naturales está indicado para todo tipo de pieles, incluso las más sensibles.

Contenido: 100 gr.

jabón de manos líquido

Elaborado con aceite de oliva virgen extra Molino Alfonso, es ideal para la limpieza diaria de las manos dejándolas suaves al tacto.

Envase dosificador de 500 ml.

crema de manos

Elaborada con una fórmula especialmente indicada para pieles muy sensibles. Altamente hidratante, una pequeña porción es suficiente para aplicar y suavizar las manos. Se absorbe rápidamente y la textura y olor son muy agradables.

Contenido: 50 ml.

nuestros —valores

Desde 1907. Cuatro valores, cuatro generaciones. Tradición, calidad, respeto y compromiso.

Medalla de oro
Concours AVPA París
Los aceites del mundo.

Terra Olivo
Grand Prestige Gold.
Israel.

Mejor Aceite de la
Denominación de Origen
Bajo Aragón.

1907

ALMAZARA

MOLINO ALFONSO

BAJO ARAGÓN

WWW.MOLINOALFONSO.COM