

BéticAaceitera
S.C.A.

Donde el aceite tiene origen

QUIÉNES SOMOS

Del árbol al aceite

Con una **trayectoria que se remonta a 1954** y el respaldo de más de **2.300 socios**, la Sociedad Cooperativa Andaluza Bética Aceitera se ha consolidado como una de las entidades oleícolas más destacadas del panorama nacional.

Los olivares de la cooperativa se extienden por el **término municipal de Quesada (Jaén)**, en el corazón del Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Este enclave privilegiado, unido a una larga tradición olivarera, contribuye a dotar a sus aceites de unas propiedades organolépticas excepcionales y de una marcada personalidad.





Nos situamos a la cabeza del sector

+66.000
m² en nuestras instalaciones

9
líneas de recepción en nuestra almazara

1,3M
Kg/día de capacidad de molturación

10M
de litros de aceite en nuestros depósitos



- **25,67M** Media de aceituna molturada **kg/campaña**
- **22,48%** Rendimiento medio de extracción

NUESTRAS VARIEDADES DE ACEITE

Esencia en cada gota

Olivar de Quesada es la marca bajo cuyo distintivo, desde el cultivo hasta el envasado, **controlamos cada etapa del proceso** para ofrecer aceites de oliva virgen extra con la máxima calidad y trazabilidad.

Su actividad abarca la **elaboración, envasado y comercialización** de aceites de oliva virgen extra procedentes de las variedades Royal y Picual. La primera, originaria de la Sierra de Cazorla, aporta un carácter singular al producto, mientras que la segunda goza de un reconocido prestigio internacional por sus excelentes cualidades.





Variedad Picual (<0,4)

Aceite de frutado **medio-intenso**, con notas de hierba recién cortada, almendra verde, tomate y hojas. Destaca por su **equilibrio, personalidad y estabilidad.**

- **Cristal:** 250 ml y 500 ml.
- **Latas:** 1 L, 2,5 L y 5 L.
- **PET:** 2 L y 5 L.

Variedad Royal (<0,4)

Variedad **autóctona** de la Sierra de Cazorla y de producción limitada. Se caracteriza por su frescura, suavidad y dulces aromas, siendo un aceite **exclusivo y de gran valor gastronómico.**

- **Cristal:** 250ml y 500 ml.
- **Latas:** 1 L, 2,5 L y 5 L.





BéticAaceitera
S.C.A.





Oficinas
C/ Pedro Hidalgo, 53
23480 Quesada (Jaén)

Almazara
Ctra. A-315 P.K.M., 29.500
23480 Quesada (Jaén)

34 953 733 282

info@labetica.com

www.picocabanas.es

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SIERRA DE CAZORLA

gusto del Sur

JS/COMUNICACIÓN · Concept: JS Media Tools A/S. 20767 · www.jscomunicacion.es