



地域のマップ



NATUR-ACEITES DE ANDALUCIA S.L.

マラガにあるカサラボネラの自然公園シエラ・デ・ラス・ニエベスに設立（1995年からユネスコ生物圏保護区）された家族経営の会社。2006年には地中海アンダルシア（スペイン）、モロッコにあるインターコンチネンタル生物圏保護区に統合された。



NATUR-ACEITES DE ANDALUCIA

100%天然のオリーブオイルの生産。自然公園で1000年以上も育成された古代のオリーブの木から抽出されました。（品種はCampiñesa、Picua、Picual、Manzanilla Aloreña）



Manzanilla Aloreña種

このユニークなオリーブオイルには、次の特徴があります：

少量のoleuropeina（苦味成分）を含むため、微かな甘味を伴い、ソフトで濃厚なフルーティーかつアーモンドの味、新鮮なハーブ、熟したトマトの香りがします。

1年に3千時間以上太陽の光が当たる自然公園の中で、千年以上育ったオリーブからそのユニークな味が発生します。

当社の施設では下記の3つの目的を最優先に生産しています：

- 1.自然を尊重する
- 2.職人作業
- 3.最新技術の導入



伝統的な手法と共に、無添加でオリーブの質を一切損なう事なくオリーブオイルが圧搾機で常温圧搾されます。その結果できたものが私達の最高品質なオリーブオイルです。私達の工房はSohiscertによるエコロジー認証を受けています。

この最新のオリーブオイル抽出技術を採用する事により、私達の圧搾作業は環境汚染を最小限に押さえる事ができるのです。

