



El Aceite de Oliva Virgen Extra Geolive® conjuga tradición, sabor y diseño.

Es la materialización de una ilusión, crear una marca de Aceite de Oliva Virgen Extra de Categoría Suprema con una presentación original y única.

Un Aceite de Autor destinado a un consumidor exigente que busque, además de la excelencia en la calidad, un valor añadido en su formato.

Geolive® encarna nuestro espíritu a través de tres elementos:

La botella que simboliza la aceituna, fruto del olivo y esencia de la tierra.

Se fabrican a mano, una a una, en el corazón del granadino barrio del Albaicín por los maestros ceramistas de la fábrica “Fajalauza”, que moldean y vidrian el barro de forma completamente artesanal, tal y como lo hicieran los alfareros de la época Andalusí. El resultado es un envase excelente para la conservación del oro líquido.

Son de edición limitada a 500 envases por cosecha y con una capacidad de 330 ml. por unidad.

La etiqueta de tonos verdes y morados representa la hoja del olivo y su fruto en el momento óptimo de maduración, cuando ya está listo para la obtención de su zumo.

El aceite de Oliva Virgen Extra Geolive® es de una calidad suprema.

Producido con mimo en las laderas de Sierra Nevada, seleccionado a través de un riguroso proceso de cata y conservado en impecables condiciones para preservar su esencia.

De personalidad única, 100% monovarietal de aceituna picual, sus propiedades organolépticas armonizan, en perfecto equilibrio, el frutado de la aceituna verde de suave picor y con aroma a planta de tomate y alcachofa, con el retrogusto a otras frutas maduras.

En definitiva, **Geolive®** es un placer para los sentidos con indiscutibles beneficios para la salud.



Alazana “Lagar de Aceite”

El Aceite de Oliva Virgen Extra “Alazana” es un excepcional producto natural de color verde intenso, caracterizado por el perfecto equilibrio de sabor y aroma.

Procedente de la mezcla de aceitunas de las variedades Picual y Hojiblanca, armónico en el conjunto de sus atributos. En nariz recuerda a aromas de frutados verdes de

manzana fresca y sensaciones a planta de tomate. El paso por boca es fluido, sin astringencia, con un final picante de ligera intensidad y recuerdos a higuera y alcachofa.

Con una presentación innovadora y sencilla, a primera vista la serigrafía refleja, en sus colores, frescura y carácter.



**250 ml
Envase Cristal**



**500 ml
Envase Cristal**



**250 ml
Envase Pet**



**1 L
Envase Pet**



**5 L
Envase Pet**

Aceite de Girasol

Aceite de origen vegetal extraído de semillas de girasol.

Es otra opción cardiosaludable de consumir aceite, especialmente indicado para grandes consumidores y establecimientos de restauración.

Este aceite es una gran fuente de ácido linoleico y de omega 6, que al ser poliinsaturado previene contra enfermedades coronarias y vasculares. Gracias a su bajo contenido en grasas saturadas no incrementa los niveles de colesterol sino que ayuda a disminuirlos.

Sano y natural, provee de más vitaminas E que cualquier otro aceite vegetal.

De sabor ligero y suave, ideal para los fogones, goza de una reconocida flexibilidad por grandes cocineiros tanto nacionales como internacionales.



*Aceite de
Girasol*



GEOACEITES S.L.
Pol. Ind. Juncaril - C/ Baza, Parc. 3
18220 ALBOLOTE, Granada

Telfs.: 603 62 76 95 • 617 269 065
geoaceites@gmail.com

www.geoaceites.com

