



LA RIBA DEL OLIVAR



## **Quiénes somos - La Riba del Olivar**

*Who we are*

*Qui sommes-nous*

*Wer wir sind*



El alma del olivo en cada gota de aceite virgen extra.



**ES.**

En Castellón, a orillas del Mediterráneo, nuestros olivos crecen en un entorno privilegiado donde el clima, los inviernos suaves y los largos veranos favorecen una maduración lenta del fruto y una extraordinaria concentración de aromas y matices. Cada campaña es el resultado de un trabajo paciente, guiado por la experiencia familiar, el conocimiento del olivo y el compromiso con la calidad. La Riba del Olivar es la expresión de un paisaje, de una tradición y de una manera de entender el aceite como un producto ligado a la tierra, al tiempo y a las personas que la trabajan.

**EN.**

*On the shores of the Mediterranean, our olive trees thrive in a privileged landscape where the climate, mild winters, and long summers allow the olives to ripen slowly, developing remarkable depth of aroma and character. Each harvest is the result of patient craftsmanship, guided by generations of family expertise, a profound understanding of the olive tree, and an unwavering commitment to quality. La Riba del Olivar embodies the essence of its land, its heritage, and a way of understanding olive oil as a product deeply connected to nature, time, and the people who cultivate it.*

**DE.**

*An den Ufern des Mittelmeers gedeihen unsere Olivenbäume in einer privilegierten Landschaft, in der Klima, milde Winter und lange Sommer eine langsame Reifung der Früchte sowie eine außergewöhnliche Entfaltung von Aromen und Nuancen ermöglichen. Jede Ernte ist das Ergebnis geduldiger Arbeit, geprägt von familiärer Erfahrung, tiefem Wissen über den Olivenbaum und einem konsequenten Anspruch an höchste Qualität. La Riba del Olivar verkörpert die Essenz seiner Landschaft, seines Erbes und eine Art, Olivenöl als ein Produkt zu verstehen, das eng mit dem Land, der Zeit und den Menschen verbunden ist, die es bewirtschaften.*

**FR.**

*Sur les rives de la Méditerranée, nos oliviers s'épanouissent dans un environnement privilégié où le climat, les hivers doux et les longs étés favorisent une maturation lente des fruits ainsi qu'une concentration remarquable d'arômes et de nuances. Chaque récolte est le fruit d'un travail patient, guidé par une expérience familiale transmise de génération en génération, une connaissance approfondie de l'olivier et un engagement constant envers la qualité. La Riba del Olivar incarne l'essence de son paysage, de son héritage et d'une manière de concevoir l'huile d'olive comme un produit intimement lié à la terre, au temps et aux personnes qui la cultivent.*





**ES.**

### **EL ACEITE COMO FORMA DE VIDA**

Nuestra forma de hacer las cosas viene heredada y cuidada con el tiempo. En cada cosecha reflejamos un compromiso: se cosecha el alimento principal sobre el que se construyen platos y experiencias un año completo. Trabajamos con la misma idea de siempre: hacer un aceite honesto, fiel a su origen y a las manos que lo producen.

**EN.**

### **OLIVE OIL AS A WAY OF LIFE**

*Our way of doing things is inherited and carefully preserved over time. Each harvest reflects a commitment: we collect the essential ingredient on which dishes and experiences are built for an entire year. We work with the same guiding principle as always: to produce an honest olive oil, true to its origin and to the hands that craft it.*

**DE.**

### **OLIVENÖL ALS LEBENSART**

*Unsere Art zu arbeiten ist überliefert und über die Zeit sorgfältig bewahrt worden. Jede Ernte steht für ein Versprechen: Wir ernten die wichtigste Zutat, auf der Gerichte und Erlebnisse für ein ganzes Jahr aufgebaut werden. Wir arbeiten weiterhin nach demselben Grundsatz wie immer: ein ehrliches Olivenöl zu erzeugen, das seinem Ursprung und den Händen, die es herstellen, treu bleibt.*

**FR.**

### **L'HUILE D'OLIVE COMME ART DE VIVRE**

*Notre façon de faire est héritée et soigneusement préservée au fil du temps. Chaque récolte reflète un engagement : nous récoltons l'ingrédient essentiel sur lequel reposent les plats et les expériences tout au long d'une année. Nous travaillons toujours selon la même idée : produire une huile d'olive honnête, fidèle à son origine et aux mains qui la façonnent.*

# Proceso de Producción

*Production Process*

*Produktionprozess*

*Processus de production*



La vida alrededor del olivo.



# 1. El Olivar: plantación y origen

*The Olive Grove: Planting and Origin*

*Der Olivenhain: Pflanzung und Ursprung*

*L'oliveraie : plantation et origine*



**ES.**

Todo comienza en la tierra. Nuestros olivos se plantaron en la ribera del mediterráneo, donde el clima y el suelo definen el carácter futuro del aceite. El árbol necesita tiempo: 4 años de crecimiento antes de alcanzar su primera producción.

**EN.**

*Everything begins in the soil. Our olive trees were planted along the Mediterranean coast, where the climate and soil define the future character of the oil. The tree needs time: four years of growth before reaching its first production.*

**DE.**

*Alles beginnt mit der Erde. Unsere Olivenbäume wurden an der Mittelmeerküste gepflanzt, wo Klima und Boden den späteren Charakter des Olivenöls prägen. Ein Olivenbaum braucht Zeit: Erst nach vier Jahren erreicht er seine erste Ernte.*

**FR.**

*Tout commence avec la terre. Nos oliviers ont été plantés sur les rives de la Méditerranée, où le climat et le sol façonnent le caractère futur de l'huile. L'olivier a besoin de temps : quatre années de croissance avant de produire sa première récolte.*



## 2. Crecimiento y cuidado del árbol

*Tree Growth and Care*

*Wachstum und Pflege des Olivenbaums*

*Croissance et entretien de l'olivier*



**ES.**

El olivo es un cultivo de baja intervención. Su cuidado se basa en la observación constante más que en la manipulación. Se trabaja la poda de forma equilibrada para favorecer la aireación y la entrada de luz, se controla el suelo y se protege el árbol de forma responsable, siempre priorizando la salud del ecosistema del olivar. Cada campaña depende de la climatología, y cada decisión se toma con visión a largo plazo.

**EN.**

*The olive tree is a low-intervention crop. Its care is based on constant observation rather than manipulation. Pruning is carried out in a balanced way to improve airflow and light penetration, the soil is managed carefully, and the tree is protected responsibly, always prioritising the health of the olive grove ecosystem. Each season depends on weather conditions, and every decision is made with a long-term vision.*

**DE.**

*Der Olivenbaum ist eine Kultur mit geringem Eingriff. Seine Pflege basiert auf kontinuierlicher Beobachtung, ausgewogenem Baumschnitt sowie einer verantwortungsvollen Boden- und Baumpflege. Dabei steht die Gesundheit des Olivenhains stets im Mittelpunkt. Jede Ernte hängt von den klimatischen Bedingungen ab, und jede Entscheidung wird mit Blick auf die Zukunft getroffen.*

**FR.**

*L'olivier est une culture nécessitant peu d'interventions. Son entretien repose sur une observation constante, une taille équilibrée ainsi qu'une gestion responsable du sol et de l'arbre. La santé de l'écosystème de l'olivieraie est toujours une priorité. Chaque récolte dépend des conditions climatiques, et chaque décision est prise avec une vision à long terme.*



### 3. La Recolección

*Harvesting*

*Die Ernte*

*La Récolte*



## ES.

Dependiendo de las características que queramos para nuestro aceite, la recolección se realiza en un momento de maduración u otro. Dicha recolección debe ser cuidadosa y rápida para evitar daños en el fruto. En **La Riba del Olivar**, la realizamos mediante métodos manuales como el ordeño. Las aceitunas caen del árbol en mantos extendidos sobre la tierra.

## EN.

*Depending on the characteristics we want for our oil, harvesting is carried out at the optimal moment of ripeness. It must be done carefully and quickly to avoid any damage to the fruit. At **La Riba del Olivar**, harvesting is performed using traditional manual methods such as hand-picking (the "ordeño"). The olives fall from the tree onto nets spread on the ground beneath it.*

## DE.

*Je nach den gewünschten Eigenschaften unseres Olivenöls erfolgt die Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt. Sie muss sorgfältig und zügig durchgeführt werden, um die Früchte nicht zu beschädigen. Bei **La Riba del Olivar** wird traditionell von Hand geerntet, unter anderem durch das sogenannte Melken des Baumes (Ordeño). Die Oliven fallen dabei auf Netze, die unter den Bäumen auf dem Boden ausgelegt werden.*

## FR.

*Selon les caractéristiques recherchées pour notre huile, la récolte est effectuée au stade optimal de maturité. Elle doit être réalisée avec soin et rapidité afin de préserver l'intégrité des olives. Chez La Riba del Olivar, la récolte est réalisée selon des méthodes traditionnelles, notamment la cueillette à la main (ordeño). Les olives tombent naturellement sur des filets étendus au sol sous les arbres.*

## 4. La Almazara: Extracción del aceite

*The Olive Mill: Oil Extraction*

*Die Ölmühle: Ölgewinnung*

*Le moulin à huile: extraction de l'huile*





**ES.**

Una vez recolectada, la aceituna se traslada inmediatamente a la almazara donde comienza un proceso rápido pero controlado. Se limpia el fruto y se moltura para obtener la pasta de aceituna, que posteriormente se somete a extracción en frío para conservar intactas sus propiedades. El aceite se separa sin alterar su esencia, manteniendo aromas, sabor y pureza. Finalmente, se almacena en condiciones controladas hasta su embotellado.

**DE.**

Nach der Ernte werden die Oliven sofort zur Ölmühle gebracht. Dort beginnt ein schneller und kontrollierter Prozess. Die Früchte werden gereinigt und zu einer Olivenpaste vermahlen, die anschließend kalt extrahiert wird, um ihre Eigenschaften vollständig zu bewahren. Das Öl wird ohne Veränderung seiner Essenz getrennt und behält dabei Aromen, Geschmack und Reinheit. Abschließend wird es unter kontrollierten Bedingungen bis zur Abfüllung gelagert.

**EN.**

Once harvested, the olives are immediately transported to the olive mill, where a fast and carefully controlled process begins. The fruit is cleaned and crushed into an olive paste, which is then cold-extracted to preserve its natural properties. The oil is separated without altering its essence, retaining its aromas, flavour, and purity. Finally, it is stored under controlled conditions until bottling.

**FR.**

Une fois récoltées, les olives sont immédiatement transportées au moulin à huile. Un processus rapide et contrôlé y commence. Les fruits sont nettoyés puis broyés afin d'obtenir une pâte d'olive, qui est ensuite soumise à une extraction à froid pour préserver intactes ses propriétés. L'huile est séparée sans altérer son essence, conservant ainsi ses arômes, son goût et sa pureté. Enfin, elle est stockée dans des conditions contrôlées jusqu'à sa mise en bouteille.

ORIGEN  
*Aceite de oliva Virgen Extra*



Un aceite, varios formatos y un compromiso: la calidad



# ORIGEN

Aceite de oliva Virgen Extra

500ml

Diseñado para el uso diario y experiencias gastronómicas

*Designed for everyday use and culinary experiences.  
Entworfen für den täglichen Gebrauch und für kulinarische Erlebnisse.  
Conçu pour un usage quotidien et les repas.*



## Perfil Sensorial

Sabor afrutado con notas de hoja de tomatera, hierba recién cortada y almendra verde. Suave y elegante en boca, con un amargor refinado y un final ligeramente picante y persistente que refleja su frescura.

Carácter frutal



Amargura



Picante



**Ingredientes:** 100% Aceite de Oliva Virgen Extra

**Lugar de Origen:** España

**Variedades:** Multivarietal

Predominante: Arberquina, Farga, Borriolenca y Hojiblanca

**Cosecha:** Obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

**Extracción:** En frío

## EMBALAJE

*Packing list*

*Verpackungsdaten*

*Spécifications d'emballage*

| KG / Botella | Botellas / Caja | Cajas / Pallet | Botellas / Pallet | KG / Pallet |
|--------------|-----------------|----------------|-------------------|-------------|
| 0.88         | 12              | 48             | 576               | 510         |

# ORIGEN

Aceite de oliva Virgen Extra

HoReCa

**Diseñado para chefs, restaurantes y profesionales**

*Designed for chefs, restaurants, and professionals.  
Entwickelt für Köche, Restaurants und Profis.  
Conçu pour les chefs, les restaurants et les professionnels.*

5L

## Perfil Sensorial

Sabor afrutado con notas de hoja de tomatera, hierba recién cortada y almendra verde. Suave y elegante en boca, con un amargor refinado y un final ligeramente picante y persistente que refleja su frescura.

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Carácter frutal | ★★★★☆ |
| Amargura        | ★☆☆☆☆ |
| Picante         | ★★★☆☆ |

- Ingredientes:** 100% Aceite de Oliva Virgen Extra
- Lugar de Origen:** España
- Variedades:** Multivarietal  
Predominante: Arberquina, Farga, Borriolenca y Hojiblanca
- Cosecha:** Obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.
- Extracción:** En frío



## EMBALAJE

*Packing list  
Verpackungsdaten  
Spécifications d'emballage*

| KG / Garrafa | Garrafas / Pallet | KG / Pallet |
|--------------|-------------------|-------------|
| 4.6          | 132               | 645         |

# Maridaje

*Pairing*

*Paarung*

*Appariement*





Un gran aceite no acompaña,  
transforma con cada gota.



## Ensalada de Burrata Fresca

*Fresh Burrata Salad  
Frischer Burrata-Salat  
Salade de burrata fraîche*



## Salmón a la parrilla

Grilled Salmon  
Gegrillter Lachs  
Saumon grillé





### **Pan con Aceite - Orígen**

*Bread with Olive Oil*  
*Brot mit Olivenöl*  
*Pain à l'huile d'olive*





## Carne

Meat  
Fleisch  
Viande



## **Frituras**

*Fried snacks  
Frittierte Snacks  
En-cas frits*





## Verduras a la plancha

Grilled vegetables  
Gegrilltes Gemüse  
Légumes grillés



## Ficha técnica

*Technical specifications*

*Technische Daten*

*Spécifications techniques*



La esencia del ser.



## FICHA TÉCNICA

*Aceite de Oliva Virgen Extra*  
LA RIBA DEL OLIVAR

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Producto:** Aceite de Oliva Virgen Extra

**Origen:** España — Castellón

**Variedades:** Multivarietal: Arbequina, Farga, Borriolenca y Hojiblanca

**Certificaciones:** Producción propia y familiar de agricultores autóctonos, en la ribera del mediterráneo.

### DESCRIPCIÓN

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Extraído en frío en almazara familiar, garantizando máxima calidad y sabor.

**Ingredientes:**

100% Aceite de Oliva Virgen Extra

**Uso recomendado:**

Ensaladas, tostadas, verduras, guisos y frituras suaves

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color dorado brillante
- Sabor equilibrado con un ligero toque picante al final
- Notas frutadas y aroma a hierba fresca
- Acidez máxima:  $\leq 0,8 \%$

### CONSERVACIÓN Y USO

- Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor
- No superar  $180^{\circ}\text{C}$  en fritura
- Filtrar el aceite usado en frío para reutilización
- No verter por el desagüe — gestión mediante empresa autorizada



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Información Nutricional · Valores por 100 g |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| Valor energético                            | 3.700 KJ / 900 KCAL |
| Grasas totales                              | 100 g               |
| — Saturadas                                 | 14 g                |
| — Monoinsaturadas                           | 78 g                |
| — Poliinsaturadas                           | 8 g                 |
| Hidratos de carbono                         | 0 g                 |
| — Azúcares                                  | 0 g                 |
| Proteínas                                   | 0 g                 |
| Sal                                         | 0 g                 |
| Vitamina E                                  | 15,5 mg (129% VRN)  |

## ALÉRGENOS Y DECLARACIONES

Este producto no contiene ninguno de los 14 alérgenos recogidos en el Reglamento (UE) 1169/2011.

### Otras declaraciones:

- Producto no irradiado
- No contiene ni ha sido producido a partir de OMG
- Cumple con el Reglamento 1881/2006 en materia de contaminantes
- Cumple con el Reglamento 396/2005 en materia de plaguicidas

## POBLACIÓN DESTINATARIA

Producto apto para el consumo general, tanto en uso doméstico como en hostelería.

LA RIBA DEL OLIVAR · ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · CASTELLÓN,  
ESPAÑA

Aquí nace La Riba del Olivar,  
Una experiencia sensorial originaria del Mediterráneo





LA RIBA DEL OLIVAR

Calle Colón, 18, Torreblanca (Castellón)  
12596 España