



# Casas de Hualdo

aceite de oliva virgen extra · extra virgin olive oil



PRODUCTO DE  
ESPAÑA

PRODUCT OF  
SPAIN

[www.CasasDeHualdo.com](http://www.CasasDeHualdo.com)

## La almazara

A nuestra almazara situada a pie de campo, dotada con la última tecnología, llegan las aceitunas todavía vivas, para realizar una cuidadosa extracción en un plazo máximo de 6 horas desde su recolección. Todo el proceso de elaboración se lleva a cabo en frío para prevenir la pérdida de los componentes y aromas más volátiles. Embotellamos prácticamente bajo pedido. De esta manera nuestro aceite se conserva en depósitos de acero inoxidable inertizados, a temperatura y humedad controladas y al resguardo de la luz, manteniéndolo en óptimas condiciones de conservación el mayor tiempo posible.

## The mill

The freshly collected olives are brought to our mill which is fully equipped with the latest technology and is located in the heart of our estate, within a maximum of 6 hours from harvesting and the careful milling process ensues. The elaboration process is carried out at a low temperature in order to prevent the loss of the most volatile aromas. Our Extra Virgin Olive Oil is bottled practically on demand. Until then, it is stored in inert stainless steel deposits, the temperature and humidity are controlled and there is no exposure to light so that it is conserved in optimal conditions for as long as possible.



# RESERVA DE FAMILIA

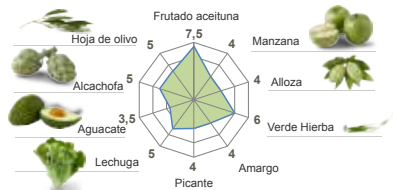


## EXCLUSIVO

Complejo coupage de edición limitada, elaborado al inicio de la campaña mediante partidas de aceitunas seleccionadas. Rico en matices, persistente y muy equilibrado, es ideal para acompañar preparaciones elaboradas, como carnes gisadas, pescados y arroces.

## EXCLUSIVE

Complex blend of limited edition, elaborated during the early days of the harvest, from selected olives. Full of nuances, persistent and very balanced, it pairs ideally with elaborated dishes, such as stewed meats, fish and rice.



# PARTIDA REAL

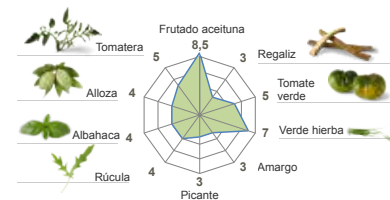


## EQUILIBRADO Y ARMÓNICO

En la gran riqueza natural de la finca Hualdo, destaca la pareja de águilas reales que dan nombre a este AOVE. Elaborado con nuestras mejores aceitunas arbequina y picual, resulta un aceite sedoso y persistente, que complementa a la perfección platos de cuchara, estofados, pasta y quesos semicurados.

## BALANCED AND HARMONIOUS

This EVOO is named after the couple of golden eagles living among the rich natural resources of our farm. Produced with our best Arbequina and Picual olives, it results in a silky and persistent oil, which complements perfectly casseroles, stews, pasta dishes and semicured cheeses.



# GRAN CONSUMO EN LATA

*casitas  
de hualdo*



**PENTAWARDS 2018**  
Silver Medal



**TOP 100 EVOLEUM AWARDS 2016**  
(SPAIN)



**FLOS OLEI 2017**  
97 Points  
(ITALY)



**GREAT TASTE 2016**  
1 star  
(UK)



**OLIVE JAPAN 2017 and 2018**  
Gold Medal  
(JAPAN)



**OIL CHINA 2017**  
Gold Olive  
Medium Flavor Category  
(CHINA)



**OIL CHINA 2018**  
Bronze Olive  
Medium Flavor Category  
(CHINA)

## COUPAGES VERSÁTILES Y NOBLES

Estos aceites de gran formato son ensamblados de arbequina y picual. "Armonía", aceite agradable, frutado y de textura sedosa, es un complemento exquisito a multitud de platos. "Sensación", es un coupage persistente y muy aromático que realza ensaladas, asados o frituras.

## VERSATILE AND FINE BLENDS

These large format oils are blends of arbequina and picual varieties. "Harmony", a pleasant, fruity and silky textured oil, is an exquisite addition to many dishes. "Sensation", is a persistent and very fragrant blend that enhances salads, roasts and fried dishes.

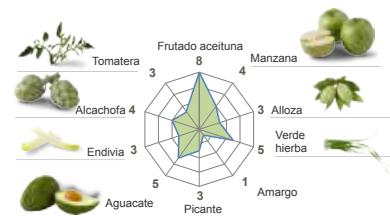


## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

De la inquietud por promover la cultura del AOVE, surge este aceite elaborado especialmente para el público infantil. Con un diseño de fantasía y aromas frescos y frutados, Casitas de Hualdo cuida de su salud y realza el sabor de purés, carnes blancas y pescados.

## FOR THE LITTLE ONES

Driven by our concern to spread EVOO's culture, we created this oil, especially addressed to children. With its fantasy design and its fresh and fruity aromas, Casitas de Hualdo cares for their health and enhances the flavor of blended vegetables, poultry meat and fish.



# VARIEDAD ARBEQUINA



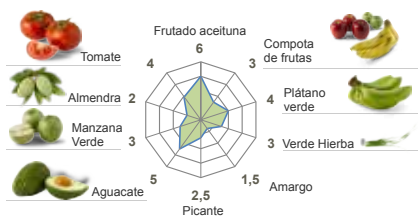
275 ha  
Suelos franco arcillosos / clay loam soils  
485 m.s.n.m. (m.a.s.l.)

## SORPRENDENTE, DELICADO Y MUY AROMÁTICO

Suave, dulce y sutil, expresa las bondades de nuestro clima. Fragante, evoca sensaciones de alcachofa, hierba y tomatera, en un conjunto armonioso, perfumado y elegante. Ideal para ensaladas, especialmente a base de tomate, pescado blanco, quesos frescos o azules, y postres.

## SURPRISING, DELICATE AND VERY AROMATIC

Smooth, sweet and subtle, this oil exhibits the virtues of our climate. Fragrant, it evokes sensations of artichoke, green grass and tomato plant, in a balanced, aromatic and elegant oil. Especially well suited for salads, particularly the tomato ones, white fish, fresh or blue cheeses and desserts.



# VARIEDAD PICUAL



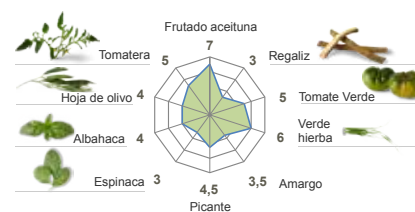
275 ha  
Suelos franco arcillosos / clay loam soils  
485 m.s.n.m. (m.a.s.l.)

## GRAN FRUTADO Y PERSISTENCIA

Intenso, persistente y de gran complejidad, presenta aromas a verde hoja, plátano verde y hierbabuena. Combina a la perfección con platos de carne y pescado, verduras a la plancha, y realiza las tablas de quesos curados.

## FRUITY AND PERSISTENT

Intense, persistent and of great complexity, it presents aromas of green leaf, green banana and peppermint. It pairs ideally with meat and fish dishes, grilled vegetables, and enhances cured cheese platters.



# VARIEDAD CORNICABRA

# VARIEDAD MANZANILLA



76 ha  
Suelos franco arcillo limosos / Silty clay loam soils  
500 m.s.n.m. (m.a.s.l.)



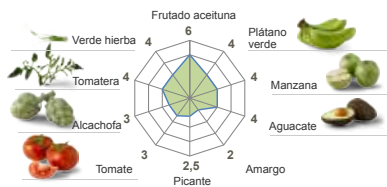
13 ha  
Suelos franco arenoso / Sandy loam soils  
460m.s.n.m. (m.a.s.l.)

## TRADICIÓN Y VANGUARDIA

Se trata de la variedad más tradicional en nuestra zona, aceite robusto, amargo y picante. Su marcada personalidad complementa idealmente asados de carne, verduras a la parrilla, pastas, arroces y escabeches.

## TRADITION AND AVANT-GARDE

The most traditional variety in our region, it is a robust, bitter and spicy oil. It's strong character pairs ideally with roasts, grilled vegetables, pasta and rice dishes, and pickles.

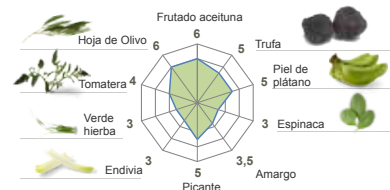


## CON CARÁCTER

Aceite frutado intenso con recuerdos a tomate verde, achicoria y albahaca. De estructura fina y suave, se muestra equilibrado entre amargo y picante. Combina con platos consistentes, pescados al horno y en la elaboración de salsas con boletus o boloñesas.

## WITH A STRONG CHARACTER

Intensely fruity, with notes of green tomato, chicory and basil. Fine and softly structured, it shows good balance between bitterness and pungency. It combines great with hearty dishes, baked fish and sauces such as boletus or bolognese ones.



## Monovarietales

Tamaño Size	Botellas/Caja Bottles/Case	Cajas / Pallet EU Cases/Pallet
500ml / 16.90 fl.oz	12	60
250ml / 8.45 fl.oz	12	144
25ml / 0.85 fl.oz	50	405

## Reserva de Familia

Tamaño Size	Botellas/Caja Bottles/Case	Cajas / Pallet EU Cases/Pallet
500ml / 16.90 fl.oz	6	126

## Partida Real

Tamaño Size	Botellas/Caja Bottles/Case	Cajas / Pallet EU Cases/Pallet
500ml / 16.90 fl.oz	12	60

## Casitas de Hualdo

Tamaño Size	Botellas/Caja Bottles/Case	Cajas / Pallet EU Cases/Pallet
250ml / 8.45 fl.oz	12	98
25ml / 0.85 fl.oz	50	405

## OliveTROTTER

Tamaño Size	Estuches/Caja Kits/case	Cajas / Pallet EU Cases/Pallet
4 x 25ml / 0.85 fl.oz	12	154

## Gran consumo

Tamaño Size	Latas/Caja Tins/Case	Cajas / Pallet EU Cases/Pallet
3L / 101 fl.oz	4	60





# Casas de Hualdo

aceite de oliva virgen extra · extra virgin olive oil



DEPARTAMENTO COMERCIAL  
sales@casasdehualdo.com  
export@casasdehualdo.com  
Tel. +34 639 040 974  
Tel. +34 692 792 508



FINCA HUALDO  
Camino de la Barca s/n - 45533 El Carpio de Tajo  
TOLEDO - ESPAÑA  
Tel. +34 628171841 - aove@casasdehualdo.com

WEB OFICIAL  
[www.CasasDeHualdo.com](http://www.CasasDeHualdo.com)

TIENDA ON-LINE OFICIAL  
[www.AceiteOliva.com](http://www.AceiteOliva.com)  
[www.VirginOliveOil.com](http://www.VirginOliveOil.com)