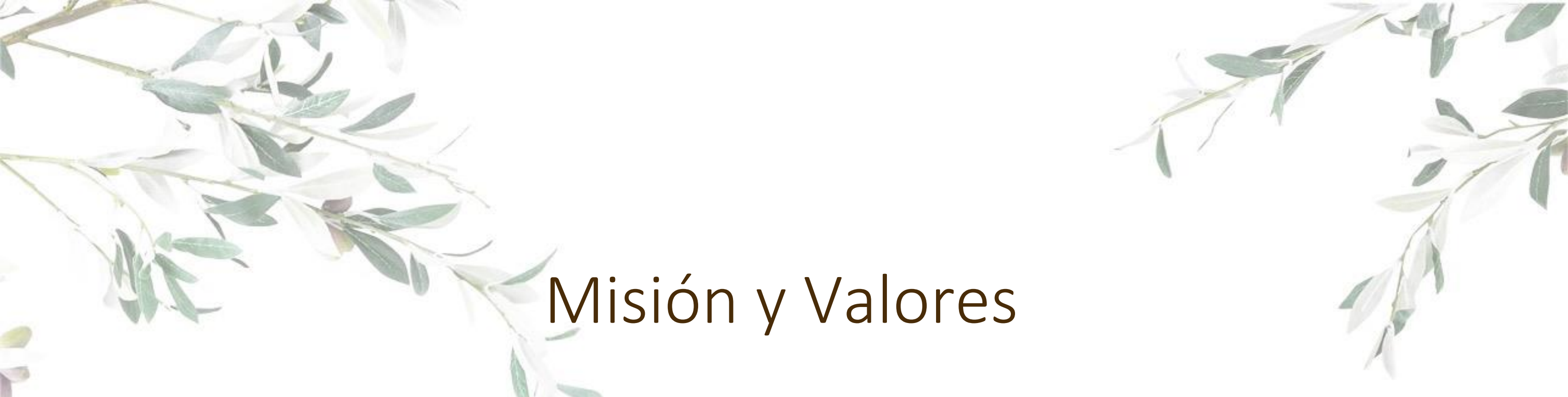




MONVA

Empresa familiar dedicada a la elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra de Cosecha Propia en el entorno del Parque Natural de Sierra Mágina, Jaén.



Misión y Valores

1

Obtención y certificación de la máxima Calidad y seguridad alimentaria en todos nuestros procesos.

2

Mantenimiento de un estricto compromiso medioambiental a lo largo de toda la cadena de cultivo, elaboración y envasado.

3

Colaboración en el desarrollo de estudios científicos enfocados a la mejora y la certificación de la Calidad.

4

Desarrollo de redes comerciales, en España y mercados de exportación, que permitan al consumidor la degustación de un **producto original y auténtico**.

Cosecha propia



Variedad
Picual



Distribución
especializada y
gourmet



MONVA

Certificación de
Calidad



Experiencia
exportadora,
presencia en
más de 25 países



Premios a la
calidad



Creación de
marcas de
distribuidor



Ventajas competitivas

MONVA

Bodega y envasado

Las condiciones de conservación de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra cumplen los siguientes requisitos:



Filtrado

del aceite a los pocos días de ser elaborado, evitando, fermentaciones que perjudiquen la calidad.



Temperatura controlada

evitando los cambios térmicos que deterioran el aceite a lo largo del tiempo.



Atmósfera inerte

evacuando el oxígeno en contacto con el aceite, retrasando así su oxidación.



MONVA



Sierra Mágina, hogar del olivo

Las condiciones climáticas de la Denominación de Origen Sierra Mágina son particularmente idóneas para la elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra.

La plantación de **variedad Picual** del Cortijo Virgen de los Milagros ocupa una extensión de **650 hectáreas** y se encuentra **a una altura de 550 metros** sobre el nivel del mar. La hacienda familiar incluye además otras **78 hectáreas de masa forestal protegida** con flora y fauna autóctona, que enriquecen la biodiversidad del entorno y en donde se desarrollan los acebuches silvestres que recolectamos para elaborar nuestro aceite de acebucina, Dominus Acebuche.

Nuestros procesos de **cultivo, elaboración y envasado** se desarrollan de acuerdo los **estándares y certificaciones de calidad** más exigentes.



El cultivo del olivar prepara el terreno para que la recolección de la aceituna se pueda desarrollar en perfectas condiciones. La obtención de un fruto sano y en perfecto estado dependerá del correcto cultivo de la plantación a lo largo del año, resultando imprescindible el mantenimiento de un alto **compromiso con la Calidad y la seguridad alimentaria.**

Cosecha Propia y Denominación de Origen

MONVA

Montabes Vañó, S.L. es una empresa familiar **fundada en 1972** por el matrimonio formado por D. **Francisco Montabes y D^a. Araceli Vañó**, descendientes de familias olivareras que desde finales del siglo XVIII **se dedicaban al cultivo del olivar y la elaboración de aceite en molinos de su propiedad.**



MONVA es **miembro de la Denominación de Origen de Sierra Mágina**. El olivar se extiende a lo largo de **61.000 hectáreas** en la comarca de Sierra Mágina, siendo **la mayor denominación de origen en extensión** de las inscritas en la Unión Europea. Es la mayor fuente de actividad y producción de la comarca, y la mayor parte del mismo se trata de olivar tradicional situado en pendientes, con un desnivel medio entre el 10-15%.

Todo el proceso de producción y envasado se realiza en la hacienda familiar, “Cortijo Virgen de los Milagros” garantizando así el control de la calidad para la obtención de un zumo de aceituna realmente excepcional.

MONVA

Fruto y recolección

La selección y recolección de los frutos que dan lugar a nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra son el principal elemento diferenciador de MONVA. Cada fruto se selecciona atendiendo al estado de madurez de las aceitunas, empezando la cosecha a mediados del mes de octubre.



La recolección se lleva a cabo con técnicas que impiden que el fruto toque el suelo - aceituna “de vuelo”.



El tiempo transcurrido desde la recolección del fruto hasta su entrada en nuestra almazara no supera las 4 horas.



La excelencia se basa en la calidad y estado de conservación del fruto en el momento de la recolección.



MONVA

Patio de recepción y almazara

Una vez el fruto llega al patio de recepción se procede a despojarlo de las hojas y ramas . El proceso de elaboración del aceite comprende tres fases fundamentales:



Molienda y batido
trituration de la aceituna hasta formar una pasta homogénea, la masa de aceituna.



Centrifugación
obtención del aceite mediante separación de las fases sólida y líquida, por sus distintas densidades.



Decantación
eliminación de la humedad, que genera procesos de fermentación dañinos para la calidad del aceite.

El batido se realiza a una temperatura muy baja (entre 18°C y 27°C) dependiendo del punto de madurez del fruto del que más tarde obtendremos los aceites que se envasan bajo las distintas marcas registradas por MONVA S.L.

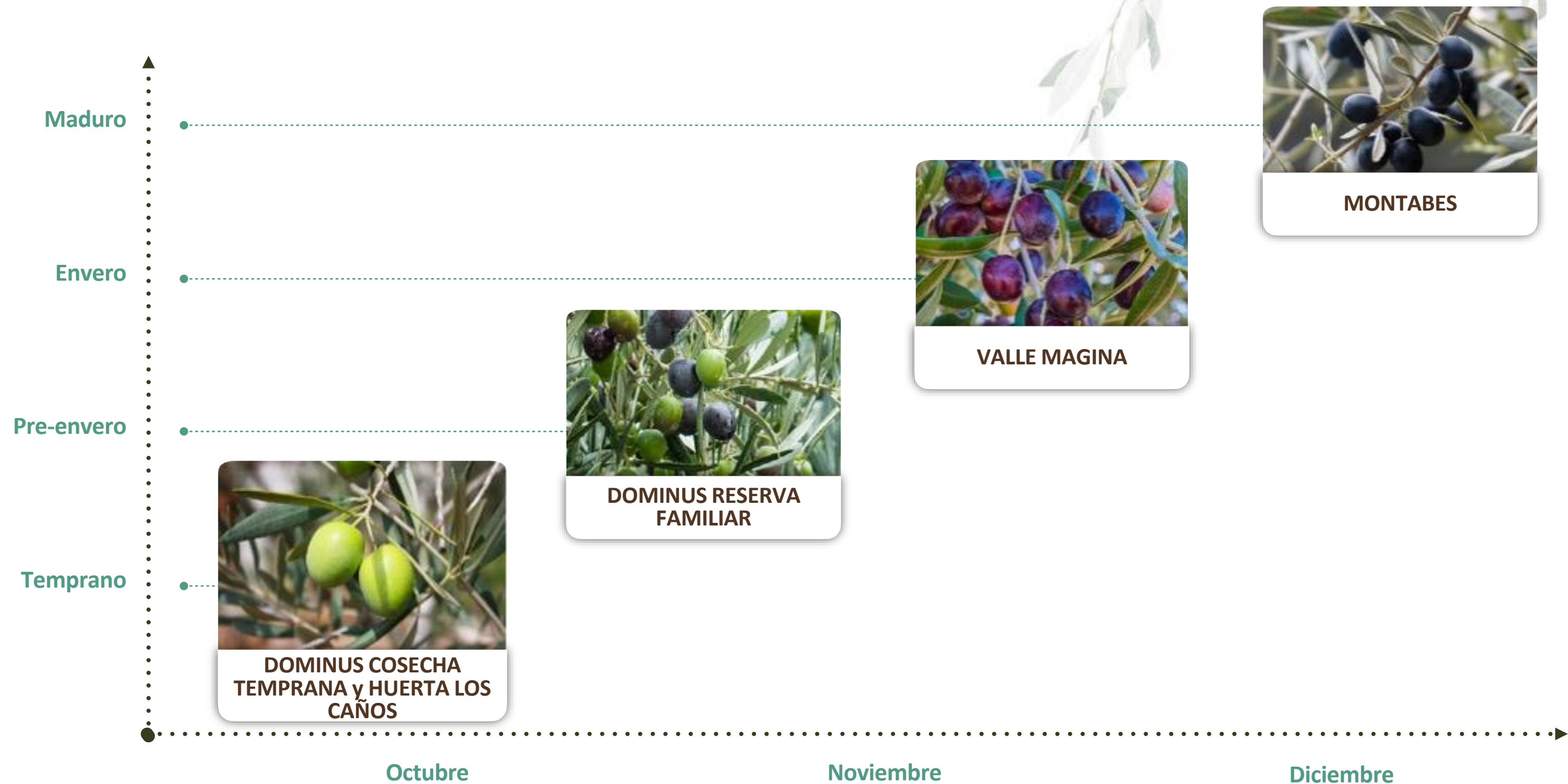


Gama de producto

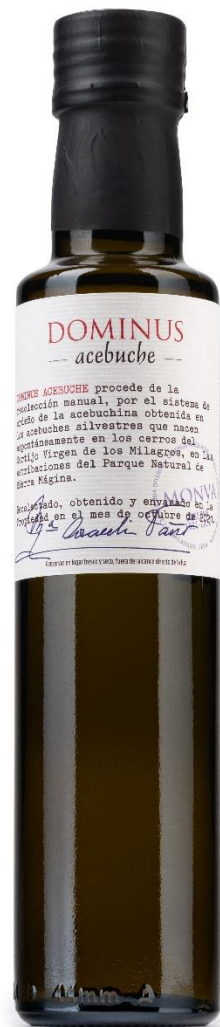


MONVA

Índice de madurez y marca correspondiente



DOMINUS ACEBUCHE



Dominus Acebuche procede de la recolección manual, por el sistema de “ordeño” de las acebuchinas recolectadas en los acebuches silvestres que nacen espontáneamente y se desarrollan sin ningún tipo de cultivo por nuestra parte, en las cumbres de los cerros del Cortijo Virgen de los Milagros.

Rodeados de una masa forestal protegida, que incluye plantas aromáticas silvestres como el tomillo y el romero, estos acebuches se desarrollan en perfecta aclimatación al entorno montañoso y nos ofrecen un aceite con delicadas notas organolépticas dulces y florales, integradas en un perfil organoléptico sumamente intenso, fresco y armónico.



Perfil organoléptico y sensorial

Poderoso, agreste, indómito y a la vez dulce y delicado, fiel reflejo de lo que significa la naturaleza salvaje en estado puro. Aceite profundo en nariz, con intensos aromas verdes permaneciendo en la memoria su fresco y largo retrogusto.. Los aromas secundarios expresan matices silvestres que se apoyan en la alcachofa, la bellota cruda y la planta de tomate. Impresiona su paso en boca, donde amargo y picante compiten en máxima armonía.



Formatos

- Botella Dórica 250ml

DOMINUS COSECHA TEMPRANA



Su singularidad organoléptica estriba en la selección de los mejores pagos de nuestra plantación de olivar para la recolección de frutos en un estado de madurez temprano a mediados de octubre, una vez molturados a una bajísima temperatura menor a 20°C, aportarán un perfil equilibrado de gran frescor y armonía, con una potencia y complejidad de aromas que lo hacen verdaderamente único.

DOMINUS COSECHA TEMPRANA, desde su lanzamiento en 2013, se encuentra entre los 10 aceites de oliva virgen extra más premiados a nivel internacional.

Calificado por Denominación de Origen Sierra Mágina, variedad Picual.



Perfil organoléptico y sensorial

Aceite de matices verdes herbáceos, la intensidad de su frutado en nariz es compleja y armoniosa con profundos toques almendrados. La amplitud de su aroma comienza en la planta del tomate y vira hacia la cascara de plátano verde, con matices de flores silvestres. En segundo plano aparecen tomillo y romero. De suave entrada en boca, con registros frescos, ligeros y elegantes que expresan la presencia de plantas aromáticas y frutos secos crudos. Tras su degustación, el paladar queda impregnado en una profunda sensación de frescor con ligeros toques de almendra verde.



Formatos

- Botella Bordelesa 250ml
- Botella Bordelesa 500ml
- Botella Bordelesa + Pack de regalo

► HUERTA LOS CAÑOS



Huerta los Caños es un Aceite de Oliva Virgen Extra Ultra-Premium, procedente de cultivo Ecológico, obtenido en la finca Los Caños, propiedad de nuestra familia desde principios del siglo XX. La recolección del fruto se realiza a finales del mes de octubre, cuando las aceitunas se encuentran en un punto de madurez temprano, por el sistema manual de vareo y ordeño, extremando el cuidado durante el traslado a la almazara para la extracción en frío a 20°C.

Nuestros olivos centenarios de cultivo ecológico de la variedad Picual nos ofrecen un aceite perfectamente equilibrado en sus sabores dulces, frutados, amargos y picantes, acompañándonos en un viaje gastronómico lleno de matices expresivos ensamblados en un perfil organoléptico fresco y armónico.



Perfil organoléptico y sensorial

Aceite de frutado intenso en tonos verdes, fresco y profundo en matices, destacando en nariz la hierba recién cortada, tomatara, plátano y alcachofa cruda. En boca predominan el verde hoja y la almendra verde, con amargo de baja intensidad y picante progresivo. Su largo retrogusto aporta una dulce sensación balsámica..



Formatos

- Botella Reginolio 500 ml
- Botella Reginolio 500 ml + Pack de regalo

DOMINUS RESERVA FAMILIAR



Dominus procede de frutos recolectados a principios de noviembre cuando las aceitunas están en un punto de madurez de pre-envero. Es en aceite armónico y versátil, de intenso aroma y gran equilibrio organoléptico, idóneo para todo tipo de trato gastronómico.

Dominus Reserva Familiar nos ofrece el perfil organoléptico intenso y redondo propio de los mejores aceites de Sierra de la variedad Picual y alberga un altísimo contenido en provitaminas y antioxidantes naturales, beneficiosos para nuestro organismo.

Calificado por Denominación de Origen Sierra Mágina



Perfil organoléptico y sensorial

Color verde intenso. En nariz frutado alto de aceituna verde, intenso aroma a hoja y hierba recién cortada con toques de tomatera, higuera y madera fresca. Sabor limpio, con muy ligero amargo, picante y astringente, final fresco de gran persistencia.



Formatos

- Botella Dórica 500ml
- Botella Dórica + Canister
- Lata 500ml y 5L
- Ánfora 500ml
- Monodosis 14ml

▶ VALLE MÁGINA



Valle Mágina se obtiene a partir de aceitunas de variedad Picual en un estado de madurez medio – finales de noviembre – y se caracteriza por su intenso sabor frutado y gran estabilidad, debido al alto contenido en pro-vitaminas, polifenoles y otros antioxidantes.

La temperatura de batido inferior a 27º C nos permite obtener un aceite de intenso aroma, con múltiples sensaciones de frescor y perfecto equilibrio entre sus sabores frutados, amargos y picantes, que conjuga un perfil organoléptico irreprochable.

La Denominación de Origen Sierra Mágina garantiza su origen y la calidad.



Perfil organoléptico y sensorial

Color amarillo dorado con destellos verde oliva, limpio y brillante a la vista. En nariz destacan sus notas de frutado fresco con recuerdos de tomate, hierba e higuera. Entrada untuosa, moderado amargor y paso suave con agradable final redondo.



Formatos

- Botella Dórica 250ml, 500ml, 750ml
Transparente y Oscura
- Ánfora 500ml
- PET 25ml, 2L y 5L

► MONTABES



Montabes es un Aceite de Oliva Extra Virgen de acentuado carácter, con la sutileza y armonía organoléptica de nuestro aceites de Cosecha Propia de variedad Picual, cultivados, elaborados y envasados en el Cortijo Virgen de los Milagros.

Se caracteriza por su alto rendimiento en cocina, es ideal para uso en crudo y aliño pero también para fritos, sofritos, plancha, guisos, freidora en continuo, etc.

Montabes se elabora durante las primeras semanas de diciembre, a partir de frutos recolectados directamente del árbol cuando están completando su ciclo de maduración.



Perfil organoléptico y sensorial

Color amarillo verde oliva, frutado medio de aceituna verde y madura, en nariz notas frescas de verde hierba, hoja de olivo e higuera. Equilibrado en boca. Retrogusto largo con muy ligero picante.



Formatos

- Marasca 250ml
- Frasca 500ml
- Botella Bertolli 250ml, 500ml, 1L
- Lata 3L
- PET 5L, 10L, 25L

▶ OLIVER PETIT GOURMET



OLIVER PETIT GOURMET es el primer Aceite de Oliva Virgen Extra especialmente diseñado y desarrollado para su consumo durante la infancia.

De dulce aroma y sabor, rico en vitamina E y antioxidantes naturales, Oliver Petit Gourmet se presenta en un práctico envase de 250 ml desarrollado para alcanzar las máximas garantías de seguridad e higiene.

Cuenta con una bomba dosificadora que impide que gotee y que aporta exactamente 2 ml de aceite por cada pulsación, lo que ayuda a los padres a controlar la cantidad de aceite que se aporta en la dieta del niño.



Perfil organoléptico y sensorial

Color verde intenso. Aroma limpio a manzana y fruta fresca, notas de hierba recién cortada. Dulce y fluido paso en boca, muy armónico. Retrogusto agradable y delicado.



Formatos

- PET 250ml con Dosificador mediante bomba de vacío



Principales Certificaciones de Calidad



CONTACTO

MONVA S.L.

Comercialización

C/ Edgar Neville, 12
28020 Madrid (España)
Tel: + 34 91 5351232
Email: info@monva.es
Web: www.monva.es

Producción

Cortijo Virgen de los Milagros
Ctra. Jaén-Baeza Salida 26
Apartado de correos 10
23100 Mancha Real
Jaén (España)

