



# Estuches de Regalo



## Casas Hualdo

aceite de oliva virgen extra · extra virgin olive oil





## 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.

## Reserva de Familia

Nuestro aceite más exclusivo, en un elegante estuche. Un coupage temprano de edición limitada, elaborado en los primeros días de la cosecha con las mejores partidas de nuestros cuatro varietales:

Ref: 8839

**ARBEQUINA, PICUAL, CORNICABRA Y MANZANILLA.**





# Especial 1 Monovarietal

Los cuatro monovarietales de Casas de Hualdo, Arbequina, Picual, Cornicabra y Manzanilla, se encuentran disponibles en un elegante estuche de una botella de 500ml. Cuatro perfiles organolépticos entre los que elegir.

Ref: 9224



# Especial 3 Monovarietales

Monovarietales de edición especial presentados en estuche de magnífica calidad con un surtido de tres botellas de Arbequina, Picual y Cornicabra. Un obsequio ideal para reconocer los matices de cada varietal.

Ref: 8838



# OliveTROTTER

OliveTROTTER ha sido creado para los viajeros y amantes del AOVE. ¡Se acabaron las ensaladas insípidas y los desayunos aburridos! Y, sobre todo, ya no hace falta conformarse con ingredientes industriales cuando estás fuera.

Con OliveTrotter es fácil llevar una dieta saludable, también cuando estás lejos de casa.

**Arbequina, Picual, Cornicabra y Manzanilla.**



Ref: 8874



\*BOTELLA 25ML

## Sensaciones Finca Hualdo

Nuestro estuche Sensaciones de la Finca Hualdo, reúne un queso artesano de pasta semiblanda, elaborado con la leche fresca recién ordeñada de nuestras ovejas y un Aceite de Oliva Virgen Extra de nuestra cosecha temprana.

Ref: 8968





# Casas de Hualdo

aceite de oliva virgen extra · extra virgin olive oil





# Casas Hualdo


aceite de oliva virgen extra · extra virgin olive oil



**PRODESCO**  
  
ALTA RESTAURACIÓN

 **@prodescosa**

C/ Alpañiles, 8 Sector 5 "Industrial Oeste"  
28320. Pinto. Madrid Tel: 91 890 30 11

 633 51 41 67 · 691 01 93 27 · 633 42 75 98  
622 73 95 09 · 633 16 59 93 · 633 93 82 06

[pedidos@grupoprodesco.com](mailto:pedidos@grupoprodesco.com) · [www.grupoprodesco.com](http://www.grupoprodesco.com)