





NUESTRO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Cuando usted compra un envase de nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra, llega a sus manos el fruto obtenido tras un largo proceso de elaboración y selección, cuyos métodos se mantienen inalterables desde hace más de noventa años.

Todos los años, al comenzar una nueva campaña de recolección de aceitunas (en el mes de octubre), Compañía Oleícola siglo XXI selecciona para sus clientes los mejores frutos obtenidos en la comarca de la Sierra de Gata-Hurdes, en el norte de la provincia de Cáceres.

Solamente aquellas aceitunas procedentes de olivos completamente sanos, y una vez que han alcanzado su justo grado de maduración, son elegidas por nosotros para producir nuestro mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

Una vez en nuestras fábricas, se lleva a cabo una segunda selección de las aceitunas, porque sólo así podemos estar seguros de ofrecer la calidad que nuestros clientes nos exigen y a la que estamos acostumbrados desde nuestros orígenes.

En el momento de la fabricación, el fruto es sometido a un simple proceso

físico de presión, mediante el cual se obtiene el Aceite de Oliva Virgen Extra, con unas características organolépticas irreprochables.

No hay más procesos en la elaboración de nuestro aceite. Sólo queda que nuestros catadores elijan, según un exigente criterio heredado de nuestros antepasados, aquellos aceites que reúnen todas las características de color, aroma y sabor que estimamos imprescindibles para que puedan ser envasados bajo nuestra marca.

Por eso, cuando pruebe nuestro aceite, estará disfrutando sobre todo del resultado de un exhaustivo trabajo, tanto en su producción como en su selección, porque nuestro interés es ofrecerle siempre lo mejor para su salud y su paladar.



SALUD Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El Aceite de Oliva Virgen Extra, según la opinión generalizada de los mejores especialistas en nutrición, aporta al organismo una serie de ventajas que serían muy largas de enumerar pero entre las que cabe destacar las siguientes:

Principalmente, está demostrado que reduce el colesterol "malo" (el LDL), y aumenta el colesterol "bueno" (el HDL), al contrario que otros aceites, lo que reduce significativamente el riesgo de infarto y otras enfermedades coronarias.

El consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra da lugar a una composición de membrana celular con mayor capacidad de defensa frente a la oxidación, por su alto contenido en vitamina E, lo que ayuda a prevenir la arteriosclerosis, el cáncer y el envejecimiento.

Por su parecido en cuanto a contenido graso a la leche materna, es el aceite más recomendable para hacer purés y papillas infantiles.

Estimula el crecimiento óseo y favorece la absorción de calcio y la mineralización de los huesos.

En la digestión, hace más lento el vaciado del estómago, lo que produce una sensación de saciedad que ayuda a comer menos; además, colabora en la cicatrización de las úlceras gástricas y duodenales.

Como recomendación última e importante, aconsejamos incluir en el desayuno el consumo de Aceite de Oliva Virgen Extra; como dicen los expertos, el desayuno ideal estaría compuesto de zumo de naranja natural, café con leche y una rebanada de pan empapada en Aceite de Oliva Virgen Extra.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

LA CHINATA es el zumo de aceitunas recogidas en la Comarca de la Sierra de Gata, al noroeste de la provincia de Cáceres. En esta zona, recogemos sólo aquellos frutos que reúnen las propiedades que consideramos fundamentales para obtener un Virgen Extra de muy alta calidad (deben estar sobre todo en su grado de maduración óptimo, limpias, sanas y sin defecto externo aparente).

Solo mediante este sistema de selección, podemos garantizar a nuestros clientes un Virgen Extra del que estamos completamente seguros en cuanto a su calidad.

LA CHINATA se caracteriza fundamentalmente por cuatro factores:

- Un color amarillo intenso con algunas trazas de color verde.
- Un sabor dulce y plano, sin el picor ni amargor característicos de los aceites del sur de España; por tanto, se consigue un paladar muy agradable que hace que la cata de estos Vírgenes sea un auténtico placer.
- Un aroma a fruta madura muy denso.

- Una analítica de la que se obtiene un altísimo contenido de ácidos grasos, que convierten estos Vírgenes en uno de los más perfectos de todos los que se obtienen en las diferentes zonas oleícolas de España.

Debemos tener en cuenta que, en la comarca de La Sierra de Gata, la mayor parte de las aceitunas son destinadas al consumo directo, es decir, a ser consumidas como aceitunas de mesa, que gozan de una merecida fama por toda España (las famosas aceitunas "Manzanilla Cacereña"). Son muy apreciadas por su textura y sabor, que las hacen muy agradables al paladar.

El aceite se obtiene de las aceitunas que, por su pequeño tamaño, no pueden ser destinadas al consumo directo, por lo que se deduce que el Virgen Extra obtenido de estos frutos mantiene todas sus virtudes más características.



FORMATOS | línea clásica

PET

5 litros | 2 litros | 1 litro | 25 ml | 20 ml



Spray 200 ml



Cristal

750 ml | 500 ml
250 ml | 100 ml



Lata

5 litros | 3 litros | 1 litro
500 ml | 250 ml | 125 ml



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COSECHA TEMPRANA

Se trata de un aceite de oliva virgen extra de calidad premium, logrado de las primeras aceitunas de una nueva cosecha. Ofrece un inmejorable equilibrio de sabor y aroma, con toques de amargo y picante precisos, para cautivar a los amantes del aceite de oliva con un equilibrio perfecto.

Elaborados solamente con las mejores aceitunas de la variedad manzanilla cacereña, recogidas a mano en los olivares de las comarcas del norte de la provincia de Cáceres (Sierra de Gata, Las Hurdes, la Vera, Valle del Jerte y Valle del Ambroz), y prensadas en frío dentro de las 24 horas siguientes a su recolección.

En estas comarcas, de microclima particular, la recolección comienza en los primeros días del mes de Octubre y termina a finales de

Noviembre. Así se obtienen unos aceites únicos e incomparables, tanto por sus analíticas como por sus características organolépticas:

- Un intenso sabor a hierba fresca.
- Su sabor es a la vez dulce y frutado.
- Acidez es inferior a 0,3°.

Además aporta alto valor nutricional y terapéutico, ya que la aceituna manzanilla cacereña contiene más de un 75% de ácido oleico, porcentaje muy superior al de otras variedades.

Tiene una enorme estabilidad, sus características permanecen inalterables durante mucho tiempo.

Estas virtudes lo convierten en un aceite

ideal para utilizar en crudo (ensaladas, verduras, pescado cocido, carpaccios, etc).



COLECCIÓN monovarietales manzanilla cacereña

SELECCIÓN
frutado, aromático

EN RAMA
sin filtrar

ECOLÓGICO
procedente de cultivo ecológico

CRISTAL
500 ml



CUPAJES

manzanilla cacereña y cornezuelo, corniche o carrasqueña

Estamos ante un aceite de calidad superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Cupaje es el resultado de mezclar dos variedades de aceitunas (manzanilla cacereña con cornezuelo, corniche o carrasqueña), procedentes de olivares milenarios de Extremadura.

La combinación de ambas aceitunas otorga a este aceite un sabor frutado dulce, intenso o maduro en cada caso.

Por su gran sabor es un aceite ideal para utilizar en crudo (ensaladas, desayunos, verduras, pescado cocido, carpaccios, etc.).

Se presenta en botellas de vidrio opaco para protegerlo de la luz, que es el peor enemigo del aceite virgen extra. Una vez abierta la botella, aconsejamos consumirlo lo antes posible para apreciar plenamente sus características y evitar su oxidación.

CRISTAL
500 ml



PRIMUM

EDICIÓN LIMITADA | 2.000 unidades

PRIMUM, como su propio nombre indica, procede de aceitunas de los primeros días de ordeño (selección manual) de la campaña. Su molturación se produce en la almazara, antes de que transcurran las primeras 24 horas desde su recolección, mediante el método de molturación en frío con decantación natural.

Su color verde intenso (característico de los primeros días de cosecha), los intensos aromas afrutados de manzana y plátano, un cuerpo denso, ausencia de amargor y un ligero picante, diferencian a PRIMUM del resto de los aceites existentes.

PRIMUM es un aceite en rama, es decir, sin filtrar. Se embotella tal y como se obtiene de la almazara, por lo que durante el proceso de decantación podría producirse un ligero depósito en el fondo de la botella (sinónimo

de pureza).

Llama la atención su perfil de ácidos grasos por su relación alta de insaturados respecto a saturados y también entre los ácidos oleico y linoleico, con más de un 75% de ácido oleico, cifra que alcanzan muy pocas variedades. Estas características se traducen en un alto valor nutricional y terapéutico, estabilidad frente al enranciamiento y unas cualidades organolépticas fuera de lo común.

Para una óptima degustación recomendamos su utilización en crudo, en platos fríos o templados. Así mismo resulta exquisito acompañando preparaciones calientes como pescados y vegetales.

CRISTAL
500 ml



ACEITES CONDIMENTADOS

AJOS | GUINDILLA | BOLETUS EDULIS | ALBAHACA | PIMIENTAS | LIMÓN | PIZZA | TRUFA

Elaborados con nuestro mejor Aceite de Oliva Virgen Extra 'La Chinata' y una selección de productos naturales macerados durante más de un mes según métodos tradicionales de nuestra región, de manera completamente natural, sin ningún aroma ni componente artificial.

Los condimentos tienen un sabor delicado y suave que convierte ensaladas, pastas, aperitivos y salsas en platos gourmet.

CRISTAL
250 ml



CONDIMENTOS AROMATIZADOS

AJO Y GUINDILLA | GUINDILLA, LAUREL Y PIMIENTA | ORÉGANO | ROMERO Y PIMIENTA

Elaborados con nuestro mejor Aceite de Oliva Virgen Extra 'La Chinata' y una selección de ingredientes naturales (ajo, pimienta, orégano, romero, laurel) macerados durante más de un mes según métodos tradicionales de nuestra región, de manera completamente natural, sin ningún aroma ni componente artificial.

Indicado para aderezar salsas, arroces y pastas, ensaladas y verduras al vapor o en crema, carnes, pescados, pizzas, platos de caza, marisco, carpaccios... o sencillamente, para degustar sobre una rebanada de pan.

CRISTAL
250 ml



VINAGRES CONDIMENTADOS

CEREZAS | MIEL | HIGOS

El Vinagre balsámico de Módena es un vinagre de origen italiano, de la región de Emilia-Romagna en el norte de Italia. El vinagre de Módena, al contrario de otros vinagres, se elabora directamente con el mosto del vino y en su producción se mezclan viejos y nuevos vinagres para obtener el mejor resultado. Se deja madurar varios años en barricas de madera.

El sabor fuerte y ligeramente dulce combinado con los diferentes productos naturales resulta exquisito. Estas mezclas son ideales para su uso en crudo, en ensaladas, sobre verduras o platos frescos.

También son excelentes en una salsa reducida sobre pescados o carnes asadas.

CRISTAL
250 ml



VINAGRE DE JEREZ EN SPRAY

PEDRO XIMÉNEZ | MOSCATEL | RESERVA

Vinagre de Jerez. El primer vinagre español con Denominación de Origen

De color caoba y aroma generoso, con matices de la madera en la que se cría, el Vinagre de Jerez es un condimento que realza el sabor de los alimentos con tanta personalidad que se ha convertido en imprescindible en hostelería y restauración. Como los buenos perfumes, con sólo unas escasas gotas aporta matices extraordinarios a cualquier plato.

El Vinagre de Jerez Reserva es el vinagre sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de dos años en botas de roble, siguiendo los métodos tradicionales.

CRISTAL
250 ml

De aroma y sabor intenso pero suave y delicioso al paladar, es un vinagre con solera, de personalidad única.

El Jerez Pedro Ximénez se elabora a partir de la uva dulce de Pedro Ximénez, que es expuesta al sol para su pasificación, aportándole dulzor. Es envejecido en botas de roble, durante un mínimo de seis meses, siguiendo métodos tradicionales.

El Jerez al Moscatel tiene como característica la adición de vinos de tipo Moscatel durante el proceso de crianza. Es un vinagre semidulce, de textura aterciopelada y aroma característico de las uvas de dicha variedad.

El tapón con spray permite una dosificación homogénea y suave.



VINAGRES DE PULPA DE FRUTA

MANGO | HIGO | FRAMBUESA | TOMATE | FRUTA DE LA PASIÓN

Nuestros vinagres de fruta, frescos y llenos de pulpa, introducen el sorprendente sabor de fruta natural a tu ensalada o plato favorito.

Son ideales para condimentar platos refinados, cada uno de ellos es original e interesante. Desde un chorrito de mango sobre un solomillo hasta una reducción de vinagre de frambuesa sobre peras escalfadas con helado de vainilla. Destacan en ensaladas con frutas, frutos secos o queso azul, y se pueden usar para desglasar.



CRISTAL
100 ml



PATÉS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**ACEITUNAS VERDES | ACEITUNAS NEGRAS | PIMIENTOS Y ACEITUNAS | BOLETUS EDULIS
PIMIENTOS Y BERENJENAS | ESPÁRRAGOS | ACEITUNAS Y ALMENDRAS | PIMIENTOS Y CHILLI
TOMATES Y ACEITUNAS | BOLETUS Y TRUFA | ALCACHOFA | CEBOLLA**

Patés de aceitunas seleccionadas de la variedad Manzanilla Cacereña, elaborados artesanalmente con ingredientes completamente naturales.

Todos nuestros patés están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

Son perfectos como aperitivo, sobre una rebanada de pan tostado o como aderezo para platos, especialmente pastas y ensaladas. También resultan excelentes como acompañamiento de platos vegetales o de carnes blancas.

CRISTAL
180 g



PATÉS DEL MAR

BONITO CON PIQUILLOS | LANGOSTA | MEJILLONES EN ESCABECHE | CANGREJO PULPO A LA GALLEGA

Elaboramos los patés de mar con nuestro mejor aceite de oliva virgen extra.

Resultan ideales como aperitivo, sobre pan tostado, picos, regañás, rosquitas, untado con mayonesa o acompañado de verduras, acompañado de boquerones... servir frío.

En cocina, como ingrediente en ensaladas o como potenciador para arroces, pastas y guisos de pescado, como relleno de pasta filo, empanadillas o como aderezo de ensaladas de lechuga o endibias, para pescados al horno o a la plancha.

En nuestra variedad de patés del mar encontramos ingredientes seleccionados como mejillones, cangrejo, langosta, pulpo o bonito del norte.

CRISTAL
110 g



PATÉS CÁRNICOS

**CIERVO AL PEDRO XIMÉNEZ | FAISÁN CON TRUFAS | JABALÍ CON SETAS
MORCILLA CON PIÑONES | IBÉRICO AL PIMENTÓN | SECRETO IBÉRICO**

El intenso y agradable sabor de nuestros patés cárnicos La Chinata, no es fruto de la casualidad, sino consecuencia de la política de ingredientes de la tierra preparados según dispone la experiencia.

Pero tiene otro valor añadido, puesto que, tanto el recetario tradicional, como la ya de por sí estandarizada industria del paté, se ven enriquecidos por la innovación que constituye algunos de los selectos productos presentados por nuestra firma, como es el caso del paté de morcilla con piñones, un producto único y lleno de matices, el paté de secreto ibérico o jabalí con setas, así como la exclusividad del faisán con trufas y el ciervo al Pedro Ximénez.

CRISTAL
110 g



SAL MARINA

NATURAL | CHILLI | PIMIENTA 5 BAYAS

PIMENTÓN | BOLETUS EDULIS | ACEITUNAS NEGRAS

El sabor puro del mar. Las diversas mezclas llamativas combinan cristales crujientes de sal marina natural con abundantes hierbas y sabores de primera calidad.

Esta sal marina se recolecta de forma artesanal en la reserva natural de salinas tradicionales antiguas. La sal se obtiene directamente evaporando agua de mar, dejando cristalizar todos los minerales que se hallaban disueltos.

Para utilizarla en la cocina tan sólo hay que triturar las escamas con los dedos para conseguir el tamaño deseado para nuestros platos.

Como son muy solubles, las escamas son ideales para sazonar ensaladas y líquidos también.

CARTÓN
165 g



SALES Y ESPECIAS DEL MUNDO

FLOR DE SAL | SAL ROSA DEL HIMALAYA | SAL AZUL DE PERSIA SAL ROJA DE HAWAI | PIMIENTAS 5 BAYAS | PIMIENTA DE SECHUAN

Hemos juntado los mejores sabores del mundo en esta línea de sales y especias. La variedad más pura de sal marina en forma de Flor de Sal, sales minerales de millones de años de antigüedad y la Sal Roja de Hawai enriquecido con minerales volcánicos.

La pimienta de Sechuan en realidad no es una pimienta sino la baya del fresno espinoso, un árbol de origen Chino. Tiene un sabor picante aromático y es muy utilizada en la cocina oriental.



Botellas PET



SALES DEL HIMALAYA CONDIMENTADAS

MEDITERRÁNEA | PESCADO | BARBACOA | CÍTRICOS | HUERTA

La combinación de especias condimenta a la sal del Himalaya más natural, aportando a los platos aportando un sabor a naturaleza inconfundible.

Con nuestras las variedades mediterránea, pescado, barbacoa, cítricos y huerta, se ensalza el sabor de cualquier plato.

Su uso se amplía a condimentar pastas, arroces o carnes, aderezar pescados y mariscos, sazonar verduras y utilizar en la parrilla o plancha.



ENVASES PET
200 g



CARMELIZADOS

PIMIENTOS ASADOS EN ALMÍBAR | DADOS DE MANGO CARMELIZADO | CEBOLLA CARMELIZADA | FRITADA DE CEBOLLA Y PIMIENTO CARMELIZADA | LÁMINAS DE MANZANA CARMELIZADA

La Chinata lanza una línea de productos naturales de primera categoría, presentados de forma caramelizada, elaborando nuestros productos de manera ARTESANAL, sin CONSERVANTES ni COLORANTES.

Utilizamos los secretos ancestrales de nuestras abuelas en la elaboración de nuestros caramelizados en almíbar, utilizando FRUTA Y AZÚCAR, nada de jugos o concentrados, ni estabilizantes, ni antioxidantes, ni química...

El cliente puede utilizar estos productos como acompañamiento, elaboración de salsas y sabores, ensaladas, platos elaborados, canapés, entrantes...

CRISTAL
220 g



CONSERVAS EN AOVE

SETAS | TOMATES SECOS | BOLETUS EDULIS | ALCACHOFAS CONFITADAS ESPÁRRAGOS CONFITADOS

La demanda en cocina de las setas es un hecho, ya que cada estación tiene sus variedades, pero es sabido que en pocos días aparecen y desaparecen, por lo que la chinata propone un modo de conservarlas que mantiene intacto su sabor.

El tomate seco en aceite de oliva virgen extra se puede usar para consumo directo en ensaladas, elaboración de salsas, guarniciones, etc.

El boletus edulis es una de las setas más apreciadas por su sabor y textura, que suele emplearse tanto cocinada como en conserva, tal y como nosotros la presentamos, en aceite de oliva virgen extra.

Complementamos con alcachofas blancas de Tudela, con un sabor suave y natural, además de espárragos trigueros ya troceados, confitados ambos a fuego lento, en nuestro mejor aceite de oliva virgen extra.

CRISTAL
250 g



CONSERVAS DE PESCADO EN AOVE

MEJILLONES | ATÚN | ZAMBURIÑAS | CHIPIRONES | SARDINILLAS

La Chinata presenta sus conservas de mar, mariscos y pescados de nuestras costas con nuestro mejor aceite de oliva virgen extra.

Cinco variedades para cualquier ocasión, aperitivos, cenas, acompañamiento de platos...

Chipirones rellenos en su tinta con AOVE

Zamburiñas en salsa de vieira con AOVE

Mejillones en escabeche con AOVE

Atún claro en AOVE

Sardinillas en AOVE



LATA
115 - 120 g



MIELES

FLORES| ROMERO| TOMILLO

AZAHAR | EUCALIPTO

Miel es miel, es tan sencillo como eso. Un bote de miel pura contiene la sustancia dulce y natural producido por las abejas a partir de nectar u otras secreciones de partes vivas de las plantas. Nada más.

Cuando empezamos a investigar todos los elementos de este maravilloso producto de la naturaleza, encontramos un complejo de azúcares naturalmente aromatizados, con enzimas, minerales, vitaminas y aminoácidos.

Las abejas hacen miel en una de las instalaciones más eficientes del mundo, la colmena. ¡Unas 60.000 abejas pueden viajar entre todas hasta 88.000 kilómetros y visitar más de dos millones de flores para recolectar

el néctar necesario para hacer medio kilo de miel!

El color y sabor de la miel son diferentes en función del fuente de néctar de las abejas (las flores). De hecho, hay más de 500 tipos únicos de miel en el mundo, procedentes de flores tan diversas como trébol, eucalipto y azahar. En general, las mieles más claras tienen un sabor más suave, mientras las variedades oscuras tienen un sabor más fuerte.



CRISTAL
250 ml



INFUSIONES

FRUTAS | FLORES | CÍTRICOS | ESPECIAS | ORIENTAL

La hoja de olivo es una medicina antigua. El uso más antiguo de que tenemos constancia era en 1000 antes de Cristo. La hoja de olivo está identificado por la ciencia, la Biblia y la mitología como medicina. Las hojas de olivos se usaban durante miles de años como un remedio homeopático en el Mediterráneo. El extracto de hoja de olivo proporciona una curación natural y beneficios para la salud.

El sabor de estas infusiones también vale la pena, le gusta a prácticamente todo el mundo. No es amargo, vegetal, como madera o cualquier cosa que se asocia con algunas infusiones de hierba. La hoja de olivo tiene un aroma suavemente dulce y un sabor agradable, con unos toques de "oliva" muy agradables al paladar.

CARTON
70 g



SALSAS GOURMET

ALIOLI | ROMESCO | BRAVA

Nuestro Alioli se hace según una receta tradicional, una salsa de mayonesa suave con un sutil uso del ajo. Perfecto para carne de cerdo o pollo a la plancha, y también va muy bien con otros platos como arroz, marisco o paella.

Romesco es una salsa típica de Cataluña, con almendras, piñones, avellanas, ajo, aceite de oliva y pimiento. Se sirve sobre todo con marisco, pero también es muy rica con otras comidas como pollo y verduras.

La salsa brava es una salsa picante y deliciosa típica en la gastronomía de España. Se añade a las patatas para hacer las patatas bravas, o a cualquier plato para hacerle picante.



CRISTAL
140 g



SALSAS DE TOMATE GOURMET

MOUSSE DE TOMATE | SOFRITO

El sofrito, elaborado con tomate, cebolla y pimiento verde, es perfecto como base para guisos y también como acompañamiento para platos.

La mousse de tomate es una emulsión especialmente ideada para fondear platos de pescado, carne, pastas o aperitivos.

Todas nuestras salsas están elaboradas artesanalmente con ingredientes naturales y partiendo de la base de nuestro aceite de oliva virgen extra. No contienen conservantes ni colorantes artificiales.

CRISTAL
314 g



ACEITUNAS CONDIMENTADAS

MANZANILLA CON AJO Y ROMERO | MANZANILLA SABOR ANCHOA | CAMELIZADA | GORDAL AL CHILLI | HIJIBLANCA PARTIDA AL PIMENTÓN | GORDAL SABOR ANCHOA

Porque las aceitunas que hemos envasado en estos tarros son frutos de cosechas selectas y eso lo apreciará al probar su textura, de piel firme y corazón carnosos. Sus diferentes condimentos y sabores, hacen que estas olivas se desmarquen del resto y se posicionen en la categoría de aceitunas de primera calidad.

Para aperitivos o enriquecimiento de recetas.

Entre los diferentes gustos, encontrará:
Caramelizada sin hueso, Manzanilla sabor anchoa, Manzanilla al ajo y romero, Gordal al chilli, Hojiblanca Partida al Pimentón y Gordal sabor anchoa.

CRISTAL
320 g



MERMELADAS DE FRUTA

KIWI Y LIMÓN | MELÓN Y LIMÓN

PERA Y KIWI | KIWI Y FRESA

Dependiendo de cada estación del año, la naturaleza nos proporciona diferentes variedades de frutas que nos aportan vitaminas, minerales, fibra... Envasarla como mermelada o compota ha sido desde siempre un método natural de conservar esas propiedades durante largos periodos de tiempo. Por eso, La Chinata ha creado una variedad de mermeladas de producción limitada, mezclando frutas frescas para conseguir sabores incomparables y deliciosos.

Se pueden consumir en desayunos y meriendas, utilizarse como ingrediente esencial en repostería y, en la cocina salada, aportan un toque sensacional en salsas y guarniciones de platos de carnes de caza, aves y cerdo.

Conozca los 4 sabores diferentes.



CRISTAL
170 g



MERMELADAS VEGETALES

CONFITURA DE ACEITUNAS VERDES

MERMELADA DE CEBOLLA | PIMIENTO | ZANAHORIA | CALABAZA

Disfrute de estas combinaciones de sabores inespereadas, que resultan exquisitas al paladar.

La confitura de aceitunas verdes y todas las mermeladas están elaboradas sólo con ingredientes naturales y azúcar, sin conservantes ni colorantes.

Son ideales para tostadas y dulces, además combinan muy bien con carnes y platos de caza.



CRISTAL
225 g



CRISTAL
280 g



CREACIONES GOURMET

CONFITURA DE ACEITUNAS NEGRAS CON JENJIBRE

CHUTNEY DE HIGOS

Dé un giro a los platos de siempre añadiendo una pequeña cantidad de cualquiera de nuestras confituras preparadas con ingredientes naturales. En ellas descubrirá ligeros matices de jengibre, el sabor suave pero intenso de las aceitunas negras, el delicado dulzor de los higos y las pasas...

Todos ellos poseen una textura ligera y fina que los convierten en una alternativa sorprendente para canapés, tapas, como acompañante de carnes...

Combinándolas con cualquier queso (desde el fresco hasta el más curado) se produce una fusión de sabores que simplemente se puede denominar exquisita.

CRISTAL
100 g



CREMAS DE VERDURA

PUERRO | CHAMPIÑÓN | CALABAZA | VERDURAS | CALABACIN

Verduras y Aceite de Oliva Virgen Extra, y ningún aditivo más. Ese es el secreto del sabor casero de nuestras cremas: están elaboradas con ingredientes naturales, como las que se hacen en casa, por lo que son una fuente de vitaminas y nutrientes disponible en cualquier momento, sin necesidad de prepararlas con antelación. Hay cinco variedades diferentes, para poder tomarlas a menudo sin repetir.

La comida rápida a partir de ahora, ya puede ser sinónimo de salud y calidad.

Recomendamos acompañarlas con nuestras Rosquitas con Aceitunas.

Calentar 2 minutos en el microondas para obtener un primer plato sano y rápido en cualquier época del año.

CRISTAL
485 ml



LEGUMBRES

ALUBIA DE RIÑÓN | ALUBIA JUDIÓN | ALUBIA PINTA GARBANZO PEDROSILLANO | LENTEJA PARDINA

Por la suavidad y finura de su piel, estas legumbres resultan muy agradables al paladar. Gracias a su textura tierna (se deshacen en la boca con facilidad, pero en la cazuela permanecen firmes) y a su sabor intenso, son ideales para guisos y exquisitas como guarnición o ingrediente para ensaladas.

Las legumbres son un alimento completo, ya que aportan proteínas, fibra, minerales y vitaminas y son bajos en grasas. Se recomienda consumir legumbres variadas dos o tres veces por semana.

Por razones de higiene y calidad hemos envasado estas legumbres al vacío, la forma más idónea de conservar los alimentos, ya que mantiene sus propiedades intactas, protege su aroma y sabor y evita que el producto absorba la humedad u olores del ambiente.

CARTÓN
500 g



PLATOS PREPARADOS

CARRILLERA DE BUEY | PIERNA DE CORDERO LECHAL | COCHINILLO

Nuestros platos preparados están elaborados con nuestro aceite de olive virgen extra y las mejores carnes de calidad. De sabor suave, melosas y conservadas al vacío, son ideales como cena para dos.

Para su consumo, calentar unos minutos al horno o microondas, según el caso.

Acompañar como guarnición con pisto, puré de patata o patatas fritas/panaderas, verduras salteadas, verduras a la plancha, setas... Salsa española, frutos rojos o queso.



CARTÓN
750-850 g



PLATOS PREPARADOS

FIDEUÁ DE PESCADO | RISOTO DE BOLETUS | PAELLA MIXTA

Tres platos semi cocinados para todos los gustos: paella mixta, risotto de Boletus y fideuá de pescado, que solo requieren 20 minutos de cocción.

Una tradicional paella de carne y pescado, un suave risotto con Boletus Eduli, o una fideuá en su punto. Cada plato puede ajustarse al gusto de cada Chef: añadiendo chipirones a la paella, un vaso de nata líquida al risotto o pasando la fideuá por el horno unos minutos antes de servir, por ejemplo. Realizados con ingredientes 100% naturales, sin conservantes y bajo en sal. Contienen caldo y bolsa con arroz o fideos para 2/3 raciones.

LATA + CARTÓN
840 - 905 g



PATATAS FRITAS

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Las patatas fritas La Chinata están elaboradas con patatas españolas que han sido recogidas a mano y sometidas, tras un riguroso proceso de selección, a estrictos controles de calidad.

Las patatas cultivadas permanecen seis meses desarrollándose en la tierra. Su crecimiento lento y su maduración progresiva tienen su máxima expresión en el momento de la fritura y se aprecian cuando usted las saborea en el paladar.

Una vez cortadas, se fríen en sartén a fuego lento con aceite 100 % de oliva virgen de primera presión en frío La Chinata, para garantizar un sabor y una textura crujiente excepcionales.

BOLSA
125 gr

Su envase protector de la luz y la humedad prolongan la frescura y el sabor de las cosas recién hechas.

Con este proceso tan esmerado, las patatas fritas se convierten en algo más que un aperitivo, en una delicatessen de calidad destacada.



PATATAS PATA TORTILLA

CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El mejor comienzo para una tortilla de patatas tradicional: patatas seleccionadas y nuestro mejor aceite de oliva virgen extra, elaboradas a fuego lento para conservar todo su sabor y textura.

Elige entre nuestras tres variedades de preparados de patata, con los mejores ingredientes, para realizar tu tortilla:

Patatas para tortilla

Patatas para tortilla con cebolla

Patatas para tortilla con cebolla y pimiento.

CRISTAL
470 gr



PURÉ DE PATATAS CON AOVE CLÁSICO | BOLETUS | TRUFA

Elaborado a la manera tradicional y partiendo de patatas seleccionadas. Añadimos nuestro aceite de oliva virgen extra para conseguir todo el sabor y la suavidad de puré recién hecho. Natural, sano, y fácil de preparar: simplemente abrir, calentar y servir. Ideal para acompañamiento de carnes, pescados y verduras, o como base para otros platos (tortilla de patatas, ensaladillas, rellenos...).

Abrir envase y verter el contenido en una cazuela. Calentar a fuego lento y remover periódicamente. También se puede calentar en microondas a 600W, durante 90 segundos aproximadamente. Una vez calentado, homogeneizar el puré con una cuchara antes de servir y salpimentar al gusto.

Información alergénica: puede contener trazas de huevo, leche y sus derivados (lactosa). Sin gluten.

LATA + CARTÓN
415 g



OTROS PRODUCTOS GOURMET

ELABORADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ROSQUITAS | PICOS | REGAÑÁS | REGAÑÁS RÚSTICAS | ACEITUNAS DE CHOCOLATE

Productos gourmet elaborados con nuestro mejor aceite de oliva, según recetas tradicionales.

Las rosquitas con aceitunas, junto con los picos y las regañás, resultan ideales como acompañamiento para aperitivos, quesos, embutidos...

También tenemos varios productos dulces elaborados con aceite de oliva virgen extra, como el chocolate o las aceitunas de chocolate.



CARTÓN
200 g



CARTÓN
125 gr



CREMAS DE CHOCOLATE CON AOVE

CHOCOLATE NEGRO Y ALMENDRAS | CHOCOLATE BLANCO Y NUECES | CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS

Nuestras cremas de chocolate se realizan artesanalmente a partir de manteca de cacao, azúcar, lecitina de soja, leche en polvo, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA y nueces, almendras o avellanas.

Realizada con los mejores ingredientes, lo que nos diferencia con otras crema de chocolate del mercado. Nuestras cremas untables son un claro modelo de innovación y búsqueda de nuevas texturas y sabores.

Resulta ideal untada en pan tostado como complementos a los desayunos y meriendas.



CRISTAL
210 ml



BOMBONES DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Chocolate negro y nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra: dos sabores ancestrales y fundamentales en nuestra gastronomía, unidos en un maridaje perfecto.

Hemos elaborado unos bombones sorprendentes, rellenos de un ganache enriquecido con nuestro mejor aceite procedente de la oliva manzanilla cacereña.

Exquisitos para tomar como acompañamiento a un café o infusión, como postre, o para regalar a alguien especial.



ESTUCHE
150 gr



ESTUCHES DE REGALO

ESTUCHE COLECCIÓN | ESTUCHES GOURMET | ESTUCHE CONDIMENTOS



CARTÓN
3 X 500 ml



MADERA
Nº2 | Nº1



MADERA
6 X 250 ml

LOTES DE REGALO

VARIOS MODELOS, TAMAÑOS Y PERSONALIZABLES



CARTÓN
BOX varios modelos



COMPAÑÍA OLEÍCOLA SIGLO XXI

NUESTRA FILOSOFÍA

Compañía Oleícola Siglo XXI es una empresa familiar ubicada en Plasencia, en el norte de la provincia de Cáceres, con una rancia tradición en la elaboración de Aceites de Oliva Vírgenes de la mejor calidad.

Conscientes de la creciente inquietud de nuestros clientes por consumir alimentos sanos y naturales, llevamos varios años fabricando una línea de productos de alta gama que englobamos bajo la marca "La Chinata Selecciones de Gourmets", siempre con la característica común de estar elaborados a base de nuestros mejores Aceites de Oliva Vírgenes.

Hoy en día podemos estar orgullosos de contar con una amplia red de clientes a nivel nacional y cada día mayor a nivel internacional, que nos convierte en una de las primeras empresas de

España en la transformación y envasado de aceites.

Además, en nuestro afán por innovar, hemos desarrollado una completa línea cosmética, también basada en el aceite de oliva virgen extra. Gracias al esfuerzo de todos los que formamos Compañía Oleícola Siglo XXI (incluidos clientes, proveedores, etc.), estamos en las mejores condiciones de afrontar los nuevos retos que nos plantea cada día el mercado, y a la vez mirar el futuro con gran optimismo.



COSMÉTICA CON ACEITE DE OLIVA

ELABORADA CON NUESTRO PROPIO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA





compañía oleícola siglo xxi, s.l.
avda. de alemania, 9 - 10600 - plasencia (cáceres)
tlf.: 927 41 79 58 - fax: 927 41 79 35
comercial@oleicolasigloxxi.com

www.lachinata.es