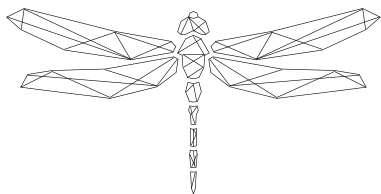


S H I O



ÍNDICE

- 1 ¿ Quiénes Somos ?
- 2 ¿ Porqué somos diferentes ?
- 3 Nuestros Aceites
 - 3.1 Variedades de aceituna
 - 3.2 Gama SHIO
 - 3.3 Gama Flor de Sal
 - 3.4 Premios y reconocimientos
 - 3.5 Datos técnicos
 - 3.6 Investigación y Desarrollo
- 4 Vinagrillos de miel Flor de Sal
- 5 Aceitunas SHIO
- 6 Bombones de aceite Olivia
- 7 Dulce de Granada SHIO
- 8 Distribución de productos : Arroz
- 9 Tienda Online
- 10 Lotes Gourmet



1. QUIÉNES SOMOS

Aceite Flor de Sal nace en 2009 en la localidad de **Alcolea de Cinca** (Huesca). El proyecto es resultado de la pasión de un joven emprendedor, **Manuel Fortón**, Su experiencia y conocimientos como Ingeniero Agrícola y su ilusión e iniciativa de trabajar para aprovechar la riqueza de las características de los terrenos familiares han hecho posible el crecimiento de Flor de Sal.

Después de trabajar en empresas del sector, **desde 2016 Manuel se dedica al 100% a Flor de Sal** y otras empresas del mismo sector, como es el cultivos de frutas, ganadería, arroz y cereales.

Un aceite con personalidad propia



Flor de sal en la superficie del suelo



2009

Plantación de la finca

2011

Salida al mercado
Aceite Flor de Sal



2016

Reconocimiento
de la Guía Flos Olei

2018

Creación de la
Marca SHIO



2019

Premio SHIO Picual
Silver
Olive Japan

2020

Premio SHIO
Arbequina
Gold Platino
Terraolivo Israel



2021

Renovación de
la imagen de
marca.
Bombones de
aceite OLIVIA

2023

Nuevo SHIO
KORONEIKI
Ampliación
gama de
productos



2. ¿PORQUÉ SOMOS DIFERENTES? :

¿Porqué somos diferentes?

La Finca



- La finca se trabaja bajo el concepto "Terroir".
- Olivar **diseñado en seto**:
 - Orientación Norte- Sur, por lo que los olivos reciben mejor iluminación.
 - Mayor ventilación y menos probabilidad de enfermedades.
 - Facilita la recolección
 - **Reduce los costes**

- **Fertirrigación**:
Aplicación de riego y abonado a la carta.
- **Ahorro** agua y de los fertilizantes
 - Fertilización **orgánica**

La Sal



- **Suelo altamente salino**:
Oligoceno (35 mill años)
- Afloraciones de sal en la superficie: **FLOR DE SAL**
- El **stress hídrico** permanente hace que el aceite resultante tenga carácter diferencial.
- Menor tamaño de aceituna
Mayor porcentaje de piel: **incremento de polifenoles y clorofilas**
- Mayor **concentración de aromas**

Variedad

Los aceites Flor de Sal son monovarietales de principalmente de **tres variedades** de aceitunas:

- Arbequina
- Koroneiki
- Picual



Recolección

- Recolección en **primeros estadios de envero**

- **Rendimiento Graso:**
 - EXTRATEMPRANA: 10%
 - TEMPRANA : 15 %
- Recolección primeros frutos maduros

- **Incremento de los polifenoles**, tiene una mayor estabilidad el aceite

- **Incremento clorofilas**, por eso tiene color más verde

- **Frutado y amargo**, aceite con personalidad



Extratempрана
OCTubre

Temprana
Noviembre



"Recolectando las aceitunas verdes, conseguimos aceites de más alta calidad. Sacrificamos parte de nuestra cosecha para obtener un producto único"

3. NUESTROS ACEITES

3.1 VARIEDADES DE ACEITUNAS:

Arbequina



La **ARBEQUINA** es una variedad de aceituna muy valorada en todo el mundo, **es la base de Aceite Flor de Sal** para elaborar un aceite virgen extra de la mejor calidad organoléptica. Se trata de un zumo de aceituna de un **intenso frutado verde herbáceo y vegetal**, con notas de verdura, alcachofa, hierba recién cortada y almendra verde. En boca **resulta dulce, con un ligero amargo y muy poco picante**, expresando su carácter dada la recolección temprana, que se irán suavizando con el paso del tiempo. Es un **aceite suave y muy fluido en boca**. Es un aceite de oliva virgen fresco que combina a la perfección con verduras frescas o cocidas y pescado a la parrilla, o simplemente con un buen pan.

Picual



PICUAL es originaria de Jaén y **representa el 50% de la producción española** y un 20% de la mundial. Da un aceite de **tonos verdes** y con predominio de los **sabores amargos**. Su nombre proviene de la forma puntiaguda (pico) de la oliva. Es la mejor variedad del mundo. La oliva es de **tamaño medio** a grande, con 3,2 gramos de promedio. La maduración se produce de principio de noviembre a mitad de diciembre. El árbol presenta un **gran vigor**, de ramas algo cortas, ramificadas con tendencia a producir brotes y chupones. Tiene un **elevado índice de estabilidad y un alto contenido en ácido oleico y antioxidantes naturales**. Su elevado contenido en polifenoles, lo convierten en el **aceite más estable que existe**. Son ideales para guisar pescados y mariscos y especial para realizar sofritos de verduras

Koroneiki



KORONEIKI es una variedad de **origen griego** siendo la variedad más cultivada en su país de origen. Muy **rico en ácido oleico, polifenoles** y compuestos amargos que le conceden una larga vida útil y lo hacen **muy estable**. Este aceite virgen extra tiene en general un **frutado verde intenso** y **muy rico en aromas secundarios**, que recuerdan a la hoja del olivo y a diversas hortalizas, como la alcachofa. Su **color es verde muy intenso** y limpio por la gran cantidad de clorolas que posee dada su **recolección extra temprana**. En boca, presenta una **gran cremosidad** con atributos positivos de **picor, amargor y astringencia** de intensidad media, aunque persiste una nota clara de dulzor que contribuye a mantener un cierto equilibrio sensorial. Ideal para su uso en crudo con pescados blancos, verduras frescas, ensaladas o vinagretas.



3.2 COLECCIÓN SHIO:

SHIO se trata de **AOVES monovarietales de recolección extratemprana**.

Sus aceitunas son seleccionadas por su **calidad**, cuando todavía están **muy verdes**, por lo que se consiguen una acidez muy baja y un bajo rendimiento. Además tienen un **alto contenido en polifenoles** (antioxidantes)

SHIO se caracteriza por ser unos aceites muy **aromáticos, frutados, amargos y picantes**.

Ediciones limitadas de 500 cc.



SHIO ARBEQUINA

Un aceite excepcional donde se exalta la delicadeza propia de los aromas propios de la Arbequina. De **color verde amarillento**, posee un **frutado medio** de aceituna fresca, con aromas verdes de hierbas y trigo verde, intercalados entre las notas frutales características del arbequino; Destaca la almendra, la hierba verde y el plátano maduro. En boca es un **aceite dulce muy equilibrado** con un frutado elevado pero con un **amargo bajo y ligero picante**. Es armónico y regusto, almendrado grupo de consumidores más amplio.



SHIO PICUAL

De **color verde intenso**, es un aceite que sutilmente impacta en nariz, **limpio y fragante**, donde se hallan aromas de manzana, hierba recién cortada, hoja de tomatera, higuera y alcachofa. Atributos herbáceos positivos todos ellos derivados de una recolección temprana. En boca resulta **equilibrado y fresco**. En segundo plano aparecen recuerdos de almendra verde. Se complementa a la perfección con un **suave y elegante toque amargo y picante**.

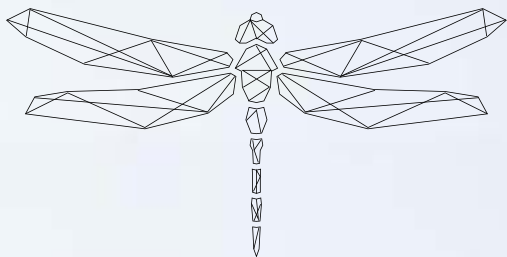


SHIO KORONEIKI

De **color verde intenso**, en nariz denota un frutado medio-intenso. **En boca es equilibrado**, con sensaciones de picor, amargor y astringencia, combinadas con un toque de dulzor.

SHIO Koroneiki es un peculiar aceite que nos transporta a la **antigua Grecia** con sus aromas de **alcachofa y hierba** recién cortada y matices de almendra verde, hoja de olivo, manzana e higuera.





¿POR QUÉ SHIO?

“ De la unión de dos elementos presentes en nuestra finca, la sal y la libélula nace SHIO que quiere decir sal en japonés. Hemos hecho de la simbología que tiene la libelula en Japón el emblema de nuestra marca y filosofía de vida, ya que es venerada desde la antigüedad y protege los arrozales de las plagas además de tener un significado de cambio, metamorfosis, fuerza y elegancia “



3.3 COLECCIÓN FLOR DE SAL

Flor de Sal se caracteriza como **"Un aceite con personalidad propia"**. Su personalidad proviene en gran parte de la **ubicación de la finca**, pero otro aspecto diferenciador es el momento de **recolección temprana** de la oliva para su elaboración. Es un aceite **muy versátil** y destinado a un grupo de consumidores más amplio. Disponible en una **gran diversidad de formatos**, desde canal HORECA, hasta venta en canal retail, detalles y regalos de eventos, etc



GARRAFA PET DE 5L.

Flor de Sal "ARBEQUINA"

Garrafa PET de gran formato (5 litros) con moderno diseño y asa en la parte superior para facilitar transporte y dosificación. Es la opción más económica de toda la gama. Ideal para restauración, distribuidoras, tiendas de alimentación y uso doméstico.



GARRAFA PET DE 2L.

Flor de Sal "ARBEQUINA"

Garrafa PET de medio formato (2 litros). Diseño moderno y ergonómico con asa lateral muy cómoda para dosificar y transportar. Ideal para tiendas de alimentación y uso doméstico.



BOTELLA VIDRIO 0.5 L.

Flor de Sal "ARBEQUINA"

Botella de vidrio de 500 cc. Tapón de rosca y cierre dosificador irrellenable. Vidrio protector de la radiación solar para evitar oxidaciones del contenido. Ideal para detalles, sector gourmet, lotes de Navidad y restauración.



BOTELLA VIDRIO 0.25 L.

Flor de Sal "ARBEQUINA"

Botella de vidrio de 250 cc. Tapón de rosca y cierre dosificador irrellenable. Vidrio protector de la radiación solar para evitar oxidaciones del contenido. Ideal para detalles, sector gourmet, lotes de Navidad y restauración.

“ La tecnología utilizada en el proceso así como en la elaboración facilitan captar la esencia de la variedad Oliva Arbequina al máximo.

Una recolección muy temprana para acentuar las notas frutadas así como la rapidez de cosecha y extracción en frío del aceite son esenciales para evitar las oxidaciones y fermentaciones que sí ocurren utilizando métodos tradicionales. Esto hace que Flor de Sal sea un aceite fresco, joven, limpio y sin defectos.”



3.4 RECONOCIMIENTOS:

FLOS OLEI es actualmente la **guía sobre aceite de oliva virgen extra más conocida** y la que posee **más prestigio a nivel mundial**. Esta guía está dirigida por el experto sensorial Marco Oreggia que dirige también el panel de cata que evalúa los AOVE.

Tener un reconocimiento FLOS OLEI es importante porque nos da una **indicación de catadores expertos** sobre la **calidad del aceite** y también sobre la **calidad de la empresa productora**.

Flor de Sal ha sido seleccionado en dos años consecutivos para la Guía en 2016 y 2017, siendo el único aceite aragonés. en este último año



Seleccionado en la sección de aceites frutados.

Aceite Flor de Sal ARBEQUINA "Selected farm 2016" 82 ptos

Seleccionado en la sección de aceites frutados.

Aceite Flor de Sal KORONEIKI "Selected farm 2017" 85 ptos



Nuestros aceites premium **SHIO** han sido galardonados dos años consecutivos en dos de los más prestigiosos concursos de AOVES del mundo. En tan sólo dos años de existencia en el mercado, ya nos posicionamos como productos premiados por su alta calidad.

2019: Medalla Plata en Olive Japón, para **SHIO Picual**

2020: Medalla Grand Prestige Gold en Terraolivo Israel, para **SHIO Arbequina**.



3.5 DATOS TÉCNICOS:

SHIO

FLOR DE SAL



Litros/ UD	500 cc	5 L	2 L	500 cc	250 cc
KG/ UD	0,98	4,72	1,97	0,95	0,52
UDS/ CAJA	6	3	6	6	9
CM CAJA	25,8 x 30 x 23,5	48 x 16,4 x 33,6	35 x 30 x 24	25,6 x 17 x 23	20,8 x 20,8 x 17
KG CAJA	5,88	14,15	11,8	5,7	4,7

3.6 INNOVACIÓN:



2017

Se comienzan a estudiar las variedades monovarietales de recolección temprana:

- Picual
- Hojiblanca
- Royal de Cazola

Dificultades de adaptación por alto vigor y condiciones climáticas



2018

Es el segundo año de evaluación y algunas variedades ya dan sus resultados: vigor, ramificación, precocidad productiva y fecha de recolección aproximada.



2019

VARIEDADES EN ESTUDIO:

- Empeltre
- Frantorio
- Changlot Real
- Manzanilla Cacereña
- Picudo
- Cornicabra
- Cornezuelo

INCORPORACIÓN AL CATÁLOGO

- Aceitunas
- PatZ de Aceitunas
- Lotes de Navidad

PREMIO OLIVE JAPAN

Medalla de plata SHIO PICUAL



2020

LANZAMIENTO DE TIENDA ONLINE

PREMIO TERRAOLIVO ISRAEL

Medalla Gold Prestige SHIO ARBEQUINA

LANZAMIENTO DE NUEVOS PRODUCTOS GAMA SHIO

Productos de granada de cosecha propia
Turrones artesanales



2021

DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS SHIO

DESARROLLO DEL CANAL ONLINE

PRESENTACIÓN NUEVAS CANDIDATURAS CONCURSOS AOVE INTERNACIONALES

4. VINAGRILLO MIEL Y UVA FLOR DE SAL



El vinagrillo agridulce de uva y miel es una de las últimas incorporaciones del catálogo de Flor de Sal. Se trata de un **producto totalmente natural, libre de sulfitos y conservantes**, elaborado únicamente con miel, vinagre y agua.

Se distingue especialmente por su sabor intenso dulce debido al alto porcentaje de hidromiel de su receta, que lo hace único, alcanzando el 50% de la composición del producto.



Vinagrillo agridulce de miel y granada es un aliño totalmente natural sin conservantes añadidos elaborado con hidromiel fermentada, vinagre de uva y zumo de granada de nuestras propias fincas. Es la combinación perfecta para cualquier aderezo de ensaladas, carnes rojas e incluso quesos. Su color y toque chispeante de granada le convierten en un producto diferencial y novedoso.

La presentación es en **botella de vidrio de 250cc.** Nuestro vinagrillo agridulce combina perfectamente como aliño de ensaladas, para verduras, para acompañar pescado y pollo al horno, para preparar adobos de carne o incluso para darles un toque especial a la preparación de conservas, como por ejemplo, unos berberechos con un gusto final agridulce. **Sin duda, un sabor muy original!**





5. GAMA DE ACEITUNAS SHIO :



ACEITUNA ARBEQUINA
100% Natural,

De tamaño pequeño, forma redondeada y gran aroma, la aceituna Arbequina concentra un **sabor intenso**. Además con esta variedad se elaboran los mejores aceites de oliva. Resultan ideales para **acompañar pescados**. **Se combina con vinos blancos.**



ACEITUNA NEGRA EMPELTRE
100% Natural,

Es la **aceituna aragonesa** por antonomasia que procede del valle del Ebro y del Bajo Aragón. La aceituna Empeltre, de color negro, se caracteriza por su **sabor acentuado**. **Combina** perfectamente con productos del campo, como **cebolla y tomate**, y con **vinos de caracteres fuertes**.



MANZANILLA RELLENA DE AJO
Nuestro relleno más original

Elaborada con las mejores aceitunas, la Manzanilla rellena de ajo es un **producto muy especial**. **Con un sabor intenso y original**, podrás sorprender a los paladares más curiosos. Lo mejor de esta variedad es la **combinación de la textura crujiente del ajo** y la aceituna. Perfecta para comer en cualquier aperitivo.

Para complementar nuestra gama de AOVES SHIO, en 2020 se lanzó la **colección de aceitunas de mesa , paté y mermelada de aceituna premium.**

Elaborados con **ingredientes naturales y de primera calidad** para acompañar los aperitivos de los paladares más exigentes.



ALIÑO ESTILO CAMPESINO

El aliño con hierbas naturales

El estilo Campesino es nuestro aliño casero favorito.

Aceitunas Manzanilla con una selección de hierbas y especias naturales con un ingrediente como el **azafrán que las hace muy especiales. Ideales para comerlas solas como aperitivo.**



ALIÑO DE LA ABUELA

El sabor de toda la vida

Aceituna Verdial combinada con otros productos como **vinagre, pimiento rojo y ajo**, que dan a la aceituna un sabor especial que hace de ellas un producto ideal para ensaladas marinadas o como aperitivo.



MERMELADA DE ACEITUNA PATE EMPELTRE CON HARISSA

100% Naturales y Originales

Mermelada sabrosa y atrevida, fusiona aceituna verde de calidad, azúcar y zumo de limón. Esta mermelada de aceituna verde tiene un sabor diferente y lleno de matices, pensado para contrastar

Mezcla de pasta de aceituna empeltre negra del bajo Aragón con pasta de Harissa, mezcla de distintas especias árabes que dan un punto de picante a tu mejores tapas. Ideal para combinar con quesos.

6. BOMBONES DE ACEITE OLIVIA:



Los bombones Olivia son la última incorporación en la colección de productos SHIO. Se trata de unos elegantes bombones elaborados artesanalmente, con chocolate extrafino y aceite de oliva virgen extra, Arbequina de la colección SHIO.

Los bombones SHIO son toda una experiencia diferente para tu boca. La caja consta de 12 bombones de 6 variedades. A continuación la descripción de cada uno de ellos .



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO OLIVIA ORIGINAL

	QUERCUS Aceite de Trufa y Sal marina.	Bombón relleno del ganache clásico de las trufas a base de chocolate negro 64,5% de cacao, mantequilla, azúcar y AOVE SHIO arbequina infucionado con sal marina y trufa blanca . Acabado con una cobertura de chocolate con leche 34.9%
	MARE Aceite de Romero y Tomillo	Bombón relleno del ganache clásico de las trufas a base de chocolate con leche 36.5% de cacao, mantequilla, azúcar y AVOE SHIO arbequina infucionado con romero y tomillo fresco . Acabado con cobertura de chocolate con leche 34.9% cacao.
	CITRUS Aceite de Jengibre, Naranja y Azafrán.	Bombón relleno del ganache clásico de las trufas a base de chocolate blanco 31% cacao, mantequilla, azúcar y AVOE SHIO infucionado con jengibre fresco, ralladura de naranja y azafran de Teruel . Acabado con cobertura de chocolate con leche 34.9%
	OSCA Aceite de Tomate y Albahaca.	Bombón relleno de praliné de almendra Marcona y chocolate con leche 36,4% de cacao, mantequilla, azúcar y AVOE SHIO arbequina infucionado con tomate seco en escamas y albahaca fresca . Acabado con una cobertura de chocolate con leche 34.9% cacao.
	CAPSICUM Aceite picante de guindilla.	Bombón relleno de praliné de almendra Marcona y chocolate negro 64.5%, elaborado con AOVE SHIO Arbequina infucionado con guindilla y pimienta roja de Jamaica . Acabado con una cobertura de chocolate con leche 34.9%.
	NERO Aceite de Ajo Negro y Pimentón.	Bombón relleno de gianduja de almendra Marcona y chocolate blanco 31% de cacao y AVOE SHIO Arbequina infucionado con ajo negro y pimentón de la Vera . Acabado con una cobertura de chocolate con leche de 34.9% cacao y pintados a mano.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO OLIVIA CHEESE

	CHEESE Queso estilo parmesano y caramelo	Bombón de queso estilo parmesano con una fina capa de caramelo salado emulsionado con aceite de oliva arbequina SHIO. La capa superior esta hecha de chocolate con leche pintada a mano.
---	--	--



OLI
VIA

BOMBONES ARTESANALES DE ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA
Madrugada Olija Oil of wild olives Arbequina

17,50€

PARADISO S.W.A.D.

7. DULCE DE GRANADA SHIO :

La última incorporación a nuestra gama de productos SHIO, han sido productos elaborados a base de granada y lima. Son **productos 100% naturales y sin conservantes**, fabricados artesanalmente.

Las granadas con las que se elaboran estos productos, son de cosecha propia, y de las variedades `premium Emek y Shani , caracterizadas por su dulce e intenso sabor.



DULCE DE GRANADA Y LIMA:

Este original producto esta **hecho a base de zumo natural de granada, lima y azúcar**. Tiene una consistencia gelatinosa similar a la carne de membrillo. **Combina a la perfección con quesos curados, foie, para postres o incluso cortado en daditos para las ensaladas** para darle un sabor dulce a tus platos.



8. DISTRIBUCIÓN : ARROZ

En Flor de Sal apostamos por el desarrollo y apoyo de los pequeños productores locales. Por eso también distribuimos arroz de alta de dos productores de nuestra zona, Arroz Brazal y Arroz Niral.

Estos arrozales están ubicados a mayor altura que cualquier otra plantación de España y por lo tanto son cultivos que resisten bajas temperaturas. Además el agua de riego proviene del deshielo del Pirineo. Estas condiciones favorecen una maduración lenta del grano, y reduce la presencia de plagas y enfermedades.

Las variedades que trabajamos son las siguientes:

ARROZ BRAZAL

MARATELLI: grano redondo y perlado, ideal para paellas, risottos y arroces al horno.

GUADAMAR: grano medio cristalino, perfecto para arroces blancos, guarniciones y sushi.

INTEGRAL: grano medio, indicado para ensaladas, arroces con verduras y guarniciones.

BALILLA X SOLLANA grano redondo y perlado, apropiado para risottos y melosos.

BOMBA: grano corto y perlado, perfecto para caldosos y melosos.

ARROZ NIRAL

CARNAROLI: es uno de los tipos de arroz más utilizados en la elaboración del risotto porque conserva su forma después de la lenta cocción, absorbe los sabores, ofrece una textura firme, esponjosa y con el núcleo al dente.

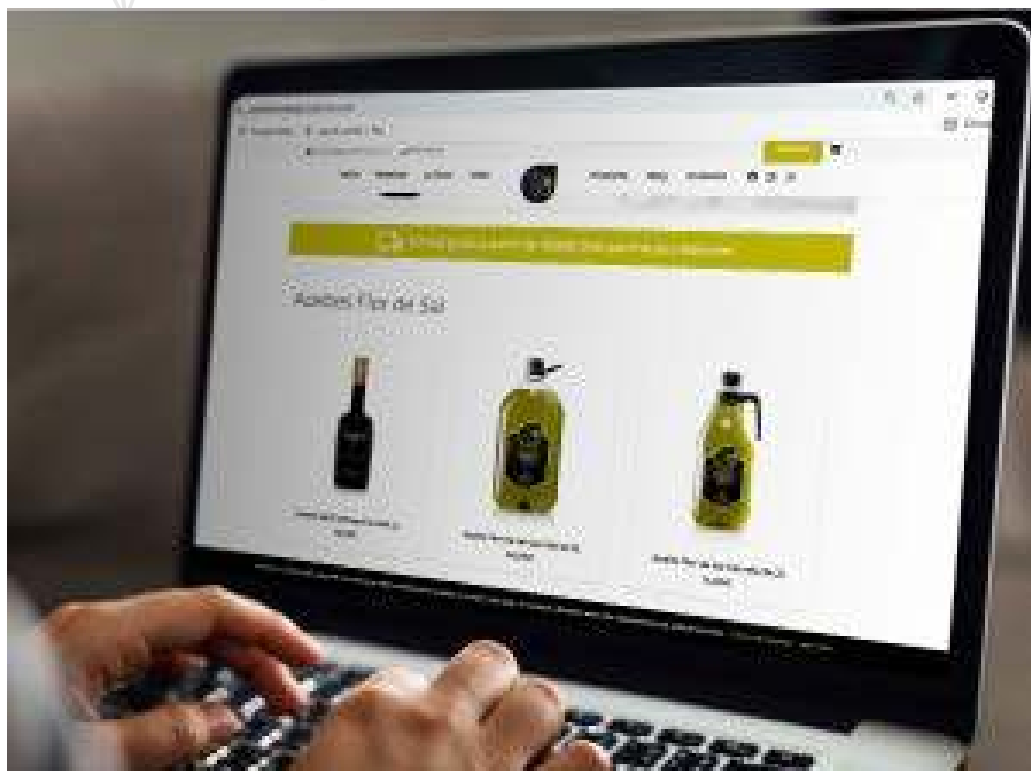
Es un arroz de grano medio, redondo y blanco, considerado el rey de los arroces, clasificado como un arroz superfino y de máxima calidad.

OKURA: es un arroz glutinoso, originario de Japón pero cultivado en España, utilizado entre otros usos para la elaboración del sushi, reconocible por su alto contenido en almidón.

A continuación presentamos la gama completa de productos distribuidos:



9. TIENDA ONLINE:



A principios del año 2020, nos embarcamos en un nuevo proyecto online para poder llegar a cada rincón de España con nuestros productos. **Lanzamos nuestra propia tienda online**, para poder ofrecer toda nuestra gama de AOVEs y aceitunas, así como una selección de productos de la categoría gourmet:

- Vinos
- Conservas
- Cavas
- Vermouths
- Alimentación gourmet

www.aceiteflordesa.com/tienda

10. LOTES GOURMET:

Desde el año 2019, se inicia un **nuevo proyecto** dentro de la empresa. En Navidad presentamos una **selección de productos de la más alta calidad** y que no suelen encontrarse en los lineales de los supermercados.

La mayoría de ellos son de **pequeños productores agro-alimentarios** que innovan a diario para salirse de los cauces de los grandes mercados. Se ha apostado por productores de cercanía, que **defienden la calidad por encima de la cantidad**, artesanos que viven para su oficio buscando la excelencia con el objetivo de sorprender al consumidor. Defensores del medio rural que nos acercan directamente lo mejor ellos a nuestras mesas.





OLICINCA S.L.

📍 Ctra. Fraga, 1
22410 Alcolea de Cinca
Huesca · España

☎ + 34 667 219 606

✉ flordesal@aceiteflordesal.com

🌐 www.aceiteflordesal.com

🌐 www.aoveshio.com

Un aceite con personalidad propia

📷 [aceiteflordesal](#)

f [aoveflordesal](#)

