

pago DE Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



PICUAL / ARBEQUINA

Nuestra carta de presentación, el micado de 100ml, en las dos variedades, Arbequina y Picual, con todo el diseño e imagen del resto de la gama de productos Pago de Espejo.

Botella transparente, con forma cuadrada y tapón de corcho sintético, con cierre de cápsula. Etiqueta con pequeños detalles del diseño original, inspirada en el traje de luces, artesanía y macramé de la mujer andaluza.

En el reverso se encuentran todos los valores nutricionales de cada variedad.

Perfecta referencia para ofrecer muestras a posibles clientes, como regalo de eventos, para viajeros, consumidores que quieren probar nuevas marcas, etc



BENEFICIOS

Formato económico.
Mismo diseño.
Todas las propiedades concentradas en un formato de 100ml

pago
DE
Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PICUAL

“Homenaje al carácter y fuerza de la mujer andaluza”

CÁPSULA

Para preservar el aceite en las mejores condiciones, dando relevancia al logotipo con nuestra e doble que aúna tradición y modernidad.

DISEÑO

Para expresar la belleza, el coraje y la energía de nuestra tierra, utilizamos líneas gráficas que nos recuerdan la cultura y la estética andaluza, unido a elementos que se asemejan a los bordados de los trajes de luces, que aluden a nuestras raíces y a nuestro lugar de origen: Andalucía.



IMAGEN

Un diseño que emana coraje, energía y belleza. Para ello, utilizamos líneas gráficas que nos recuerdan la cultura y la estética andaluza, unidos a gráficos y elementos que se asemejan a los bordados del traje de luces; haciendo alusión a las raíces y cultura del lugar de origen del producto.

pago
DE
Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

pago DE Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



NOTAS DE CATA

En nariz, nuestro aceite presenta un frutado intenso de oliva verde, con notas muy elevadas de hierba fresca, hoja de olivo, almendra verde y recuerdos de tomatera.

En boca, tiene una gran aparición la frescura de la hierba y de frutos verdes con una entrada dulce.

En conjunto, es un aceite con un gran equilibrio y armonía, dónde se aprecia un ligero picor final muy agradable, propio de la variedad picual.

PERFIL SENSORIAL

Frutado verde	7,1
Verde hierba /hoja	6,8
Tomate verde	6,4
Almendra verde	7,0
Astringencia	3,9
Tallos, corteza, ortiga	6,8
Amargo	3,4
Picante	3,5

¿Cómo es nuestro aceite?

Un aceite gourmet de cosecha temprana, recolectado en su punto óptimo de maduración a finales de Octubre, cuando el fruto torna de verde a morado.

Elaborado en las horas posteriores a su recolección para evitar que el fruto fermente y se deteriore.

Extracción en frío y filtrado, tras un proceso natural de decantación.

MARIDAJE:

El aceite Picual es de las variedades más versátiles que existen. Aporta sabor y realza la materia prima, dotándola de un mejor paladar.

Excelente virgen extra para maridar con carnes rojas, verduras, ensaladas, platos de cuchara, quesos maduros y chocolate negro.

Estrella Sensorial



hola@pagodeespejo.com · www.pagodeespejo.com

ARBEQUINA

DISEÑO

La botella se define por el color rosado de la propia variedad cuando va tornando a envero, fecha donde se recolectan las aceitunas, siendo su punto óptimo de recolección.

Es una botella pintada y serigrafiada para resaltar y embellecer la alta calidad de nuestro aceite de oliva virgen extra.



IMAGEN

Un diseño que emana coraje, energía y belleza. Para ello, utilizamos líneas gráficas que nos recuerdan la cultura y la estética andaluza, unidos a gráficos y elementos que se asemejan a los bordados del traje de luces; haciendo alusión a las raíces y cultura del lugar de origen del producto.

pago
DE
Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



pago
DE
Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

NOTAS DE CATA

En nariz, nuestro aceite presenta un frutado medio intenso de oliva verde, con notas muy elevadas de madera, nuez y almendra verde así como manzana, frutos secos y plátano.

En boca, tiene entrada dulce con matices suaves dónde se nota la presencia de la fruta y de la hierba siendo muy equilibrado, agradables y de una gran armonía.

PERFIL SENSORIAL

Frutado verde	5,9
Verde hierba	5,6
Manzana	4,9
Almendra verde	5,5
Frutos secos	4,8
Plátano	5,1
Astringencia	3,1
Nuez, madera verde	5,6
Amargo	3,3
Picante	3,4

¿Cómo es nuestro aceite?

Pago de Espejo presenta su segunda variedad de aceite de oliva virgen extra, Arbequina. Aceite gourmet de cosecha temprana, recolectado a finales de Octubre cuando el fruto torna de verde a rosado. Para todos aquellos amantes de un aceite virgen extra de Jaén de gran calidad, más suave que la variedad Picual. Elaborado en las horas posteriores a su recolección para evitar que el fruto fermente y se deteriore.

Extracción en frío y filtrado, tras un proceso natural de decantación.

MARIDAJE:

El mejor virgen extra para maridar con pescados blancos y mariscos al vapor, pastas y arroces, ensaladas de frutas y elaboración de repostería. Especialmente indicado para salsas y vinagretas como mahonesas.

Estrella Sensorial



PICUAL / ARBEQUINA



INSPIRACIÓN

Nuestros estuches de regalo cuentan con una llamativa greca en la parte inferior, con sutiles texturas de brillo y mate, evocando el alicatado de los tradicionales azulejos y con un delicado detalle floral, ambos característicos de las fachadas andaluzas. La imagen de varios estuches colocados en el mismo lineal, hace que la mente viaje de manera fugaz por estos patios con encanto.

IMAGEN

El diseño de nuestros estuches de edición limitada se inspira en los patios andaluces, que son el resultado de la fusión de dos mundos, el romano y los patios enormes de su interior; y el musulmán, que adornaban sus casas con flores y azulejos como símbolo del lujo y la exuberancia de su cultura.

pago
DE
Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PICUAL

“Bag in Tube, la revolución en el mercado oleícola”

DISEÑO

Un diseño que emana coraje, energía y belleza. Para ello, utilizamos líneas gráficas que nos recuerdan la cultura y la estética andaluza. Gran capacidad de comunicación del envase, que nos permite dar una mayor y mejor información al consumidor.

LOGÍSTICA Y ECOLOGÍA

El embalaje Bag-in-Tube y la bolsa interior, tienen una reducida huella de carbono en comparación con otros tipos de embalaje para líquidos. Ligero, cómodo y muy limpio, permite optimizar el espacio para su transporte y almacenamiento.



INTERIOR

Para preservar el aceite en las mejores condiciones, posee una bolsa interior ligera, resistente, ecológica y fácil de almacenar. Mantiene el aceite siempre fresco y en perfecto estado incluso después de ser abierto, ya que el sistema impide la entrada de aire permitiendo así su dosificación bajo una óptima conservación.

GRIFO VITOP

Destaca su practicidad a la hora de servir el aceite, y permite fraccionarlo en función de la cantidad deseada, sin que se alteren las propiedades organolépticas del mismo.

pago
DE
Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

pago DE Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



FORMATOS:

Distintas necesidades cubiertas con nuestra gama de formatos, bien para hostelería con nuestro Bit, o para regalo con el estuche edición limitada, para consumo diario con las botellas de 500 y 250 ml.

PICUAL

ARBEQUINA



MICADO
100 ml.

BOTELLA 500 ml.
CAJA DE 6 UDS.

BOTELLA 500 ml.
+ ESTUCHE:
CAJA DE 6 UDS.

BAG IN TUBE 3L:
CAJA DE 4 UDS.

MICADO
100 ml.

BOTELLA 500 ml.
CAJA DE 6 UDS.

BOTELLA 500 ml.
+ ESTUCHE:
CAJA DE 6 UDS.

DATOS LOGÍSTICOS:

	European Palet 80 x 120cm				Medidas Caja				
	uds/caja	cajas/capa	nº capas	total cajas	peso palet Kg	largo	ancho	alto	peso caja Kg
100 ml PICUAL ARBEQUINA micado	48	9	5	45	675	35	26	25	140
500 ml PICUAL vidrio	6	21	4	84	514	25	16	26	6
500 ml PICUAL canister (estuche)	6	20	4	80	570	25	17	27	7
3 L BAG IN TUBE PICUAL	4	8	4	32	384	28	27	35	12
500 ml ARBEQUINA vidrio	6	21	4	84	514	25	16	26	6
500 ml ARBEQUINA canister (estuche)	6	20	4	80	570	25	17	27	7

pago DE Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PAGO DE ESPEJO es la creación de la cuarta generación de olivicultoras de la familia Espejo.

Nuestra finca " La Condesa", sita en Villanueva de la Reina (Jaén), cuenta con 200H bajo la misma linde, lo que nos convierte en un pago o "terroir", permitiéndonos controlar todo el proceso productivo.

*“Un Aceite Virgen Extra
a la Vanguardia”*

DATOS DE CONTACTO:

Directora Comercial:

Rosario Minchón Espejo
rminchon@pagodeespejo.com
687 54 42 52

Directora de Marketing:

Mercedes Minchón
mminchon@pagodeespejo.com
616 726 613

Administración

Diana Casado
administracion@pagodeespejo.com



PAGO DE ESPEJO S.L. · Polígono Industrial EL Calvario · C/Álamos 22, Nave 6 · 23730

Villanueva de la reina · Jaén España · www.pagodeespejo.com

