

Dossier Informativo

Aceites La Muralla

Año 2021





Índice

1. Nuestra Historia

2. Nuestra Esencia

Propósito

Misión

Visión

Valores

3. Nuestros Aceites

Cortijo La Muralla

iOliva

1. Nuestra Historia

Maestros Aceiteros desde 1878

“Corría el año 1878, cuando un joven Manuel Villén Luque heredó de su padre, Manuel Villén Castro, el negocio familiar, formado por una almazara, una banca (La Banca Villén) y una tabacalera. En este mismo año, se registra de forma oficial la marca de aceite “La Muralla” denominada igual que la finca y el molino de aceite (de tracción animal) ya existentes.”

En resumidas cuentas, y 5 generaciones después, este se podría decir que sería el resumen sobre el origen de Aceites La Muralla. Aunque en origen eran varias las líneas de negocio ligadas a la familia Villén, estas han ido siendo absorbidas por la importancia que la Almazara y Aceites La Muralla fue tomando desde antes de la llegada del siglo XX, momento en el que ya se documentan las primeras exportaciones de Aceites La Muralla a países como Argentina o México, de la mano de Manuel Villén Priego



“El tráfico de Aceites que efectúa esta sociedad es importantísimo” (El Liberal)



Actualmente, y tras la jubilación de Jorge Villén Jiménez, coge el testigo Manuel Villén Otero (5ª generación y trastaranieta) actual director general de la compañía. Bajo su dirección, la organización ha creado su primera planta envasadora. Con la llegada de esta, ya podemos afirmar que controlamos todo el proceso de producción, desde que nace las primeras aceitunas, allá por Junio, hasta que el Aceite de Oliva Virgen Extra que obtenemos de esta en nuestra almazara, es envasado y enviado a nuestros clientes.

Desde nuestros orígenes con Manuel Villen Luque hasta hoy día, tradición, innovación, sostenibilidad y una constante búsqueda de la excelencia, forman parte de nuestro compromiso con el consumidor.

2. Nuestra Esencia

1. Esencia de Aceites la Muralla

Partiendo de **la innovación como tradición**, apostamos por la calidad y la excelencia de nuestros aceites, con el objetivo de reforzar la exportación e internacionalización de la empresa, innovando en su distribución como ya hicieron nuestros familiares desde el siglo XIX.

2. Misión

Desde 1878 nuestra labor se ha centrado en la excelencia del trabajo, el esfuerzo y la dedicación para mantener y mejorar nuestros procesos y así **garantizar la calidad de nuestra selección de Aceites de Oliva Virgen Extra**.

En 2014 nace **iOliva** "Selección Especial Finca Familiar" un Aceite de Oliva Virgen Extra de vanguardia. Zumo de aceituna verde, creado con la selección de la mejor cosecha de nuestros olivares familiares situados en pleno corazón del Parque Natural de la Subbética.

Fruto de la calidad de nuestros procesos de transformación surge una nueva línea de negocio mediante la cual ofrecemos un **servicio de transformación y envasado a disposición de otros productores**, que recurren a nosotros para obtener la mejor calidad de sus cosechas.



3. Visión

Queremos situar al Aceite de Oliva Virgen Extra en el lugar que merece dentro del mercado alimentario mundial, como uno de los "superalimentos" más sanos y beneficiosos que existen para el ser humano.

Partiendo del ámbito local con el que nos sentimos enormemente identificados, aspiramos a llevar el mejor fruto de la subbética cordobesa a cualquier rincón del planeta en un solo click a través de las posibilidades que nos ofrece el comercio online y una importante red de distribuidores.

4. Valores

- Partimos de la innovación como tradición. Aplicada a todos los ámbitos de la organización. Desde los más tradicionales hasta los más digitales.
- La excelencia es uno de nuestros pilares. Fuimos de las primeras empresas del sector en certificar la ISO 9001 de gestión de Calidad y seguimos apostando por la excelencia como sello de nuestro producto.
- Defendemos lo familiar como un valor relacionado con lo cercano y lo cordial en el trato. Siempre desde una posición de respeto y admiración por nuestros referentes, ya sean nuestros Trastatarabuelos así como los grandes nombres del sector.
- De lo local a lo global. Somos parte del Parque Natural de la Subbética, donde tenemos la suerte de obtener su mejor fruto, el Aceite de Oliva Virgen Extra. Por ello defendemos nuestro entorno, al agricultor, así como a aquellos sectores que contribuyen a generar riqueza en nuestra organización y nuestro contexto.
- Ponemos al cliente en el centro de la ecuación, ofreciéndole una atención 360.

3. Nuestros Aceites

Aceites La Muralla opera con dos marcas comerciales bien diferenciadas: Cortijo La Muralla e iOliva. Ambas han sido creadas con el objetivo de satisfacer a segmentos distintos de lo que denominaríamos nuestro público objetivo. Esto no quiere decir que no sean dos productos complementarios. De hecho, la experiencia nos ha demostrado que sí lo son. A continuación analizamos cada una de ellas.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CORTIJO LA MURALLA. VARIEDAD ARBEQUINA

Este Aceite de Oliva Virgen Extra variedad arbequina destaca por ser un zumo 100% de aceitunas natural, muy frutado y aromático.

Nuestra aceituna de variedad arbequina se recolecta cuando está en su punto óptimo de aromas y polifenoles, esto, junto a una cuidadosa elaboración en nuestra almazara familiar, hacen de este AOVE un producto totalmente diferente y especial.

Obtenido de aceitunas de la variedad arbequina. Aceite de oliva de recolección temprana, (Octubre hasta primeros de noviembre)

Por su carácter dulce y suave tiene un uso en la cocina más amplio que otros aceites de oliva más rotundos. Ideal para la elaboración de salsas y en repostería, por su sabor suave y delicado.

Encaja perfectamente en cualquier aplicación en crudo: en tostadas, marinados, ensaladas o combinados con pescados y mariscos. Se trata de un AOVE ideal para iniciar a los niños en el consumo de aceite de oliva, así como para las personas no habituadas al consumo del aceite de oliva.



Parámetros químicos: Menos de 0,4^º de acidez, menos de 20 meq O2/Kg de peróxidos, menos de 0,22 de K270, menos de 2,5 de K232.

- Recolección temprana

- Parque Natural Sierras Subbéticas Rute (Córdoba)

- Extracción en frío a menos 27^º de temperatura

- Variedad Arbequina



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CORTIJO LA MURALLA: VARIEDAD HOJIBLANCA

Este Aceite de Oliva Virgen Extra de variedad Hojiblanca es uno de nuestros productos más aclamados, por su gran polivalencia.

Se recomienda para todo tipo de uso: En crudo, para aliños y ensaladas; para todo tipo de guisos y muy recomendable para freír por su estabilidad y larga duración. Variedad con alto contenido en ácido oleico.

La variedad hojiblanca de este aceite, se recoge cuidadosamente de nuestros olivos de más de 200 años situados en el Parque Natural de la Subbética.

Extraído en frío a menos de 27Cº para conservar sus aromas y propiedades saludables (polifenoles) en nuestra almazara familiar. Se conserva a temperatura controlada en nuestra bodega. Un AOVE de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas de variedad Hojiblanca.

Luminoso de color dorado y destellos verdes. En nariz, frutado con notas verdes y maduras. En boca, con entrada dulce y recuerdos de almendra. Suave en sus atributos de amargor y picante.



Parámetros químicos: Menos de 0,4º de acidez, menos de 20 meq O2/Kg de peróxidos, menos de 0,22 de K270, menos de 2,5 de K232.

- Olivar tradicional olivos centenarios y bicentenarios

- Parque Natural Sierras Subbéticas Rute (Córdoba)

- Extracción en frío a menos 27º de temperatura

- Variedad Hojiblanca



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM iOliva

iOliva se define como un Aceite de Oliva Virgen Extra de vanguardia, un zumo de aceituna verde creado con la selección de la mejor cosecha de nuestros olivares tradicionales, situados en un enclave privilegiado: el Parque Natural de la Subbética.

La experiencia y tradición heredadas desde 1878, unido a los estrictos protocolos utilizados en la elaboración de este AOVE hacen de iOliva, un AOVE complejo, con unas características organolépticas excepcionales.

De recolección temprana obtenido de las primeras aceitunas recolectadas en el mes de Octubre.

Extraído a 22°, para conservar todos sus aromas y sus propiedades saludables (polifenoles) en nuestra almazara familiar, y conservado a temperatura controlada en nuestra bodega hasta su distribución y venta posterior..

Aroma frutado con notas verdes de hierba recién cortada, con una intensa presencia de manzana, tomatera, aguacate, alcachofa y plátano verde. En boca, es un aceite muy equilibrado en el que destacan el tomate y la almendra verde, ligero amargor y con un final picor guindilla en progresión



Parámetros químicos: Menos de 0,3° de acidez, menos de 11 meq O2/Kg de peróxidos, menos de 0,18 de K270, menos de 2,0 de K232.



**Variedad
Hojiblanca**



**Extracción
en frío (22°)**



**Cosecha
temprana
(Octubre)**



**Olivar tradicional
olivos centenarios
y bicentenarios**



**Parque Natural
Sierras Subbéticas
Rute (Córdoba)**

