



**La
Pas
tira**
aceite de oliva virgen extra



la empresa

La historia de **La Pastira** es la de un grupo de entusiastas emprendedores, unidos por la **pasión por la tierra**, el color de los campos de olivo y las cosas bien hechas.

En continua adaptación a las exigencias de nuestros clientes para ofrecerles **lo mejor de nuestra casa**.

Queremos que el resultado de degustar nuestros aceites te haga sentir una **experiencia única de aromas y sabores** que evocan a nuestros olivares y al zumo natural de su fruto.

la elaboración

Nuestros aceites se elaboran con frutos seleccionados, cuidando al máximo su recolección y transporte conseguimos que la aceituna llegue a la almazara en un estado óptimo de su procesado.

Para conservar intactas todas las propiedades del aceite, el proceso de molturación se realiza en frío (por debajo de los 22º) utilizando las últimas tecnologías.

Finalmente el aceite reposa en nuestra bodega en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a la espera de ser envasado.



nuestros aceites



+
excelencia

Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha temprana. Frutado alto, es perfecto para finalizar todos tus platos.

Formatos: vidrio 500ml



+
en rama

Aceite de Oliva Virgen Extra sin filtrar. Frutado medio, ideal para desayunos o para maridar con ensaladas, carnes y pescados.

Formatos: Pet 500ml



+
virgen extra

Aceite de Oliva Virgen Extra. Frutado medio, ideal para consumir en crudo o para acompañar todas tus preparaciones.

Formatos: Pet 500ml, 3L, 5L



INDUSTRIAS SAN PEDRO S.A.

Ctra. de la Guardia s/n
23003 Jaén (España)
T. +34 953 220 937
M. +34 608 021 127

www.lapastira.com

www.sovenagroup.com

