

desde 1885

ACEITES DE LAS
HERAS

· SPAIN ·



ВЫСТАВКИ, В КОТОРЫХ МЫ ПРЕДСТАВЛЕНЫ




Cologne




Dubai




Tokyo




Paris



Check out our [YouTube](#) channel to learn about our production process



C desde **1885**

Aceites de las Heras is a family company dedicated to the production, packaging and distribution of edible oils, **specialized in Olive Oil**. Established in 1885, this hundred-year-old company is currently operating in its fourth generation.

The search for excellence has been and remains to be the principal guide for the company, always seeking the highest quality raw materials, the best organoleptic conditions, renovation of our facilities and customer satisfaction.

Aceites de las Heras – это семейная компания, основанная в далеком 1885 году, на протяжении четырех поколений хранит и развивает секреты производства исключительного оливкового масла. Стремление к совершенству было и остается главным ориентиром для компании, которая всегда стремится к использованию сырья высочайшего качества, наилучшим органолептическим условиям, обновлению производственных мощностей и удовлетворению потребностей клиентов.



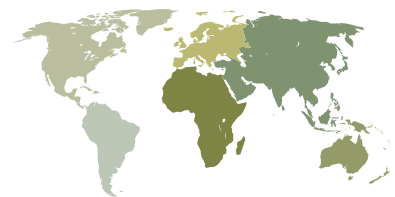
Мельницы для производства оливкового масла

Мы производим более 2000 тонн оливкового масла Extra Virgin



5 производственных линий

Одна из них предназначена для органического оливкового масла EVOO



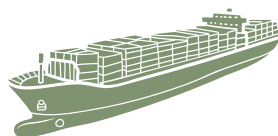
Экспорт

Мы представлен в более 25 странах мира



Компетентный совет

Мы поможем найти лучшее решение для Вашего запроса



Логистические решения

Наши партнёры предлагают лучшие цены за свои услуги

+1300

Удовлетворенные клиенты

По всему миру

Top 25

Производитель оливкового масла в Испании



Оливковое масло Extra

Virgin Aceite de Oliva Virgen Extra

Название бренда Sierra de Utiel – дань уважения величественным горам Валенсии, где находится семейный бизнес Aceites de las Heras. Именно здесь, среди этих живописных склонов, на протяжении более чем 130 лет выращиваются оливки, из которых создается это уникальное масло.

Четыре поколения семьи передавали друг другу знания и опыт, совершенствуя процесс производства и стремясь к высочайшему качеству на каждом этапе – от выбора сырья до упаковки готового продукта.



Секрет непревзойденного вкуса Sierra de Utiel кроется в тщательно подобранном купаже из трех сортов оливок: Арбекина, Пикуаль и Корникабра.

Этот купаж, разработанный и отточенный на протяжении поколений, обеспечивает неповторимое сочетание ароматов и вкусовых оттенков.

Масло первого холодного отжима – классическое и традиционное, как и семейные рецепты, передаваемые из поколения в поколение. Его интенсивный фруктовый аромат гармонично сочетается со сбалансированными нотами горечи и пряности, создавая полноценный и запоминающийся вкус.

Форматы



250 МЛ
Стекло́нная
бу́тылка
12 шт / Коробка
1872 шт / Палета
156 коробок /
Палета



500 МЛ
Стекло́нная бу́тылка
6 шт / Коробка 1080 шт / Палета
180 коробок / Палета



750 МЛ
Стекло́нная бу́тылка
8 шт / Коробка
800 шт / Палета 80
коробок / Палета



1 Л
Стекло́нная бу́тылка
8 шт / Коробка
672 шт / Палета 84
коробки / Палета



500 МЛ
Стекло́нная
бу́тылка (Frasca)
6 шт / Коробка
1218 шт / Палета
203 коробки /
Палета



Разовая порция
Упаковка из 168 шт по 10мл
5 упаковок / Коробка
200 упаковок / Палета
50 коробок / Палета



Разовая порция
Упаковка из 25 шт по 10мл
6 упаковок / Коробка
882 упаковок / Палета
147 коробок / Палета



5 Л
Жестяная банка
4 шт / Коробка
220 шт / Палета
55 коробок / Палета



1Л
Бу́тылка ПЭТ
15 шт / Коробка
750 шт / Палета
50 коробок / Палета



2Л
Бу́тылка ПЭТ
6 шт / Коробка
360 шт / Палета
60 коробок / Палета



3Л
Бу́тылка ПЭТ
3 шт / Коробка
270 шт / Палета
90 коробок / Палета



5Л
Бу́тылка ПЭТ
3 шт / Коробка
156 шт / Палета
52 коробки / Палета

Оливковое масло Romase



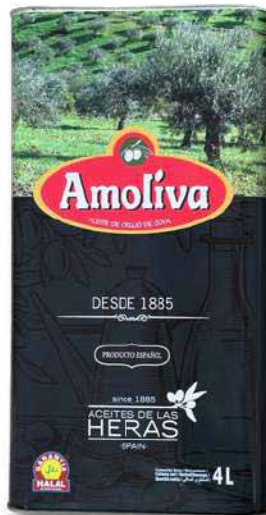
Это смесь рафинированного оливкового масла и масла оливкового Extra Virgin. Добавление нерафинированного масла высшего качества добавляет маслу цвет и фруктовый аромат.



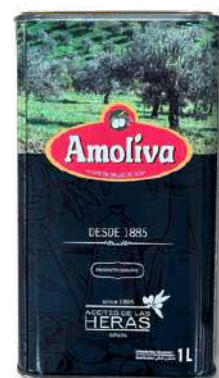
Форматы



1л
 Стекланная бутылка
 8 шт / Коробка
 672 шт / Палета
 84 коробки / Палета



4л
 Жестяная банка
 4 шт / Коробка
 240 шт / Палета
 60 коробок / Палета



1л
 Жестяная банка
 10 шт / Коробка
 800 шт / Палета
 80 коробок / Палета



1л
 Бутылка ПЭТ
 15 шт / Коробка
 750 шт / Палета
 50 коробок / Палета



2л
 Бутылка ПЭТ
 6 шт / Коробка
 360 шт / Палета
 60 коробок / Палета



3л
 Бутылка ПЭТ
 3 шт / Коробка
 270 шт / Палета
 90 коробок / Палета



5л
 Бутылка ПЭТ
 3 шт / Коробка
 156 шт / Палета
 52 коробки / Палета

Оливковое масло категории Pure

Aceite de oliva

Для придания аромата мы используем оливковое масло первого отжима с фруктовым вкусом и низкой кислотностью. Затем масло смешивается с рафинированным оливковым маслом, которое смягчает вкус, придает цвет и прозрачность.



1л

Бутылка ПЭТ
15 шт / Коробка
750 шт / Палета
50 коробок /
Палета

2л

Бутылка ПЭТ
6 шт / Коробка
360 шт / Палета
60 коробок /
Палета

3л

Бутылка ПЭТ
3 шт / Коробка
270 шт / Палета
90 коробок /
Палета

5л

Бутылка ПЭТ
3 шт / Коробка
156 шт / Палета
52 коробки /
Палета

OLISAN



Купажированные масла

Blend de aceites

Мир кулинарии полон тонких нюансов, и создание идеального масла – это настоящее искусство. Особенно это касается оливкового масла, где сочетание вкуса, аромата и качества играет решающую роль. Основой для многих наших смесей служит оливковое масло первого отжима (Extra Virgin Olive Oil). Мы выбираем масла с ярким фруктовым вкусом и низкой кислотностью – залог насыщенного аромата и превосходного вкуса. Однако, для достижения идеального баланса, мы используем также рафинированное оливковое масло. Это не означает снижение качества! Рафинирование удаляет нежелательные примеси и смягчает интенсивность вкуса масла первого отжима, придает ему желанную прозрачность и стабильность цвета.

Помимо оливкового масла, мы предлагаем широкий выбор других масел для купажирования: подсолнечное масло, масло канолы и масло сои.

Ofrecemos a nuestros clientes la posibilidad de mezclar el porcentaje y el tipo de aceites que mejor se adaptan a sus necesidades.

Nuestra gama de aceites incluye aceite de oliva virgen extra, aceite de orujo de oliva, aceite de girasol, aceite de canola y aceite de soja. Por lo tanto, puede personalizar una mezcla que se ajuste a sus preferencias.

Оливковое масло Extra Virgin OLIMEDI

the finest gourmet of the family

масла бренда OLIMEDI уникальны своей гармонией вкуса и ароматов благодаря тщательному подходу к процессу производства и своему происхождению на полях Валенсии, которые известны своим сочетанием высоты, богатой известняковой почвы и мягкости климата у Средиземного моря

Olimedi es único por su armonía de sabor y aromas gracias al cuidado en los procedimientos de elaboración y su origen en los campos de la Comunidad Valenciana, que se caracterizan por una climatología excelente gracias a la combinación de la altitud, la abundancia de suelo calcáreo y la suavidad del mar Mediterráneo.



ARBEQUINA

Сладкий фруктовый аромат с пряным послевкусием.

ORGANIC

Масло с интенсивным фруктовым ароматом, приготовленное из сортов Ходжибланка, Пикуаль и Корнекабра.

SERRANA

Сладкий фруктовый аромат с пряным послевкусием.

Стекло́нная бутылка 6 шт / Коробка 870 шт / Палета 145 коробок / Палета

Вкус и сбалансированность из Средиземного моря

Органическое оливковое масло Extra Virgin

Aceite de oliva Virgen Extra Orgánico

В мире, все больше ориентированном на экологически чистые продукты, органическое оливковое масло занимает особое место. Наша компания, приверженная принципам устойчивого развития, представляет превосходный купаж органического оливкового масла первого холодного отжима, созданный из отборных сортов оливок Арбекина, Пикуаль и Корникабра. Эти оливки, собранные в середине осени, в период их максимальной зрелости, обеспечивают неповторимый вкус и аромат нашему продукту. Органическое оливковое масло, производимое нашей компанией, обладает насыщенным фруктовым вкусом с яркими нотами свежей травы и пряных трав. Сбалансированное сочетание горечи и остроты, а также приятное томатное послевкусие делают его идеальным дополнением к самым разнообразным блюдам – от свежих салатов до изысканных мясных и рыбных деликатесов.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad ha dado como resultado este excelente ensamblaje de las variedades Picual, Arbequina y Cornicabra, de cosecha temprana a lo largo del mes de octubre. Un Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico totalmente ligado a su entorno y a la conservación de la biodiversidad, asegurando la simbiosis natural entre animales y plantas y reduciendo los gases de efecto invernadero. Es un aceite de intenso frutado, con matices de hierba fresca y tomate, y una intensidad ligera de amargo y picante.



feel the essence, nature's finest in every drop





Мы специализируемся на разработке собственной торговой марки для международных клиентов. Мы сотрудничаем с нашими клиентами на протяжении всего процесса, от выбора упаковки до разработки маркировки, обеспечивая индивидуальный подход, который поможет раскрыть индивидуальность бренда и выделяющую его на рынке назначения. Кроме того, мы создаем купажи, адаптированные к рынку назначения, и следим за соблюдением правил маркировки, что способствует успешному импорту. Наша цель – не просто поставить продукт, а создать успешный бренд, отражающий индивидуальность клиента и его ценности.

*you image it,
we make it real*

Estamos especializados en el desarrollo de marca blanca para clientes internacionales. Colaboramos con nuestros clientes en todo el proceso, desde la elección del envase hasta el diseño del etiquetado, garantizando la personalización para reflejar la identidad de la marca y que destaque en el mercado de destino.

Realizamos *coupages* adaptados al mercado de destino y nos aseguramos del cumplimiento de la normativa sobre etiquetado para que la importación se realice de manera exitosa.

Доступные форматы

Стекло- бутылка	Бутылка ПЭТ	Жестяная упаковка
250 мл	1 л	50
500 мл	2 л	0
750 мл	3 л	мл
1 л	5 л	1 л
	10 л	2 л
	25 л	3 л
		4 л
		5 л

Наиболее частые вопросы (FAQs)

Какой минимальный заказ для собственной торговой марки?

Это зависит от типа выбранной упаковки..

Есть ли дополнительные расходы для изготовления собственной торговой марки?

Дополнительная стоимость связана с печатью этикетки и зависит от объёма заказа.

Можете ли помочь с разработкой этикетки?

Да, наша команда дизайнеров сможет разработать дизайн этикеток для Вас.



Растительные масла

Подсолнечное масло

Подсолнечное масло

Растительное масло с легким и нежным вкусом, которое не меняет первоначального вкуса приготовленных ингредиентов, богато витамином E.

Aceite vegetal de sabor ligero y delicado que no modifica el sabor original de los ingredientes cocinados, rico en vitamina E.



Высокоолеиновое подсолнечное масло

Его получают из семян подсолнечника, богатых олеиновой кислотой (содержание более 80%). Масло подходит для жарки, без канцерогенов и запахов

Proviene de semillas de girasol ricas en ácido oleico (contenido superior al 80%) que mejora considerablemente el rendimiento durante el proceso de fritura.



Масло для жарки

Изготовлен из смеси высокоолеиновых рафинированных растительных масел с натуральными антиоксидантами.

Elaborado a partir de una mezcla de aceites vegetales refinados alto oleico, con antioxidantes naturales y agentes antiespumantes.



1л

Бутылка ПЭТ
15 шт / Коробка
750 шт / Палета
50 коробок /
Палета



5л

Бутылка ПЭТ
3 шт / Коробка
156 шт / Палета
52 коробок /
Палета



10л

Жестяная
упаковка
60 шт / Палета



25 л

Пластиковая
канистра
42 шт / Палета

10л

Пластиковая
канистра
84 шт / Палета



Aceites de las Heras

Polígono Nuevo Tollo - Avda. Bodegas nº 16
46300 Utiel (Valencia)
Spain
+34 96 217 22 61
info@aceitesdelasheras.com

Маркова Марина
Менеджер по работе с ключевыми
клиентами и торговыми сетями
+7 (999) 131-06-72
Почта: info@premiumexim.ru
Сайт: premiumexim.ru
ООО «ПРЕМИУМ»
ИНН 1658138320
г. Казань, ул. Островского, 27, оф. 7