

EL ACEITE PERFECTO

The perfect oil



CAMPOS
DE SANAA



DENTRO DE LA CLARIDAD
DEL ACEITE Y SUS AROMAS,
INDICAN TU LIBERTAD
LA LIBERTAD DE TUS LOMAS

*IN THE CLARITY
OF OIL AND ITS AROMAS,
IS YOUR FREEDOM,
THE FREEDOM OF YOUR HILLS*

Miguel Hernández

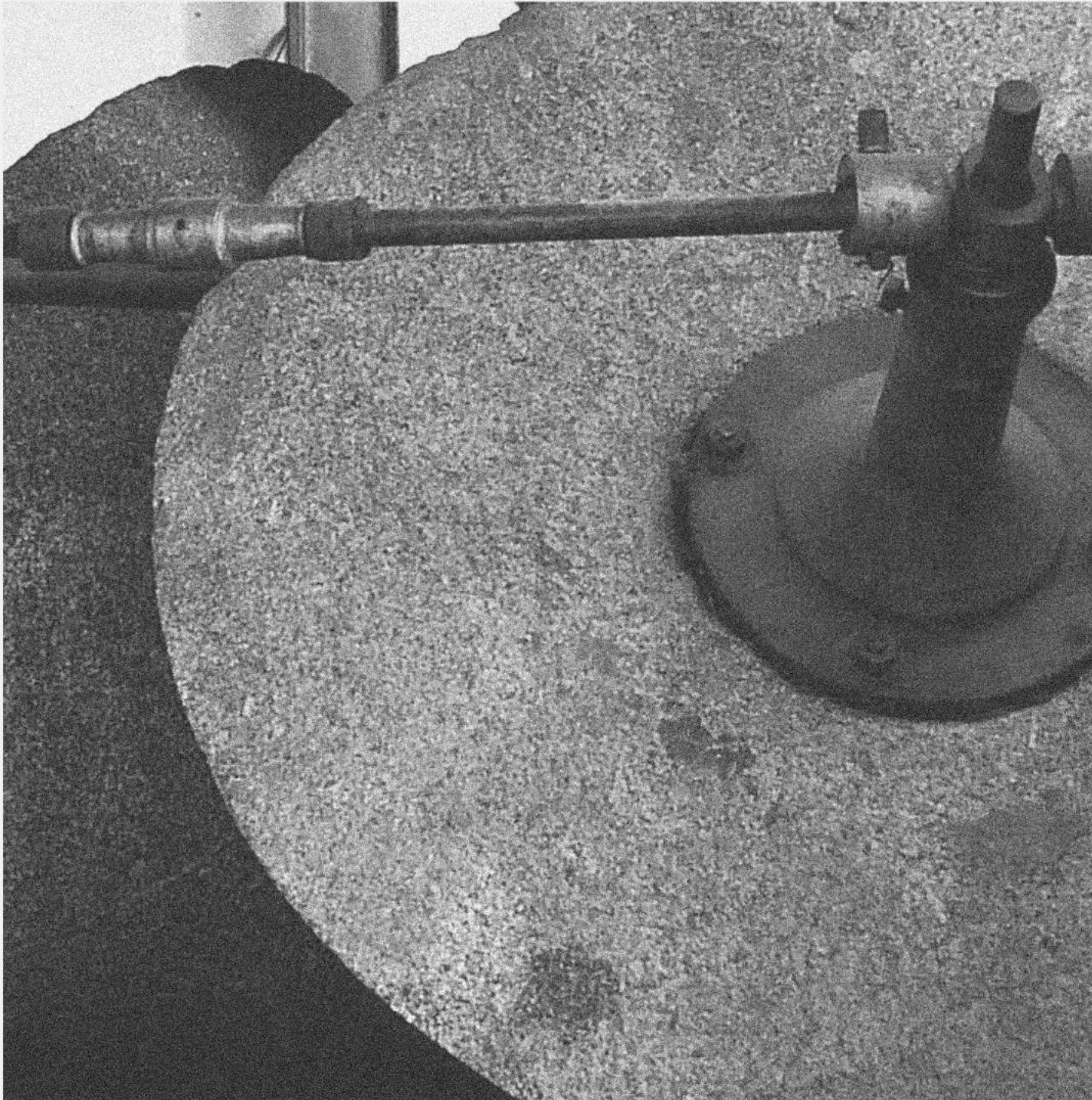
Un viaje sensorial

A TRAVÉS DEL SABOR MÁS PURO

A sensory journey through the purest flavour

- | | | |
|----|--|--------|
| 01 | CAMPOS DE SANAA
Tradición e innovación
<i>Campos de Sanaa. Tradition and innovation</i> | PÁG 06 |
| 02 | EL ACEITE PERFECTO
Garantía de sabor
<i>The perfect oil. Guarantee of flavour</i> | PÁG 10 |
| 03 | ALTA GAMA
Para paladares exigentes
<i>High Range. For discerning palates</i> | PÁG 18 |
| 04 | MOMENTOS SANAA
Consumo placer
<i>Sanaa Moments. Delightful consumption</i> | PÁG 40 |





Campos de Sanaa

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Tradition and Innovation

De los olivares centenarios de las tierras de Jaén nace el fruto del mejor **Aceite de Oliva Virgen Extra**.

Durante siglos el cultivo, la extracción y el tratamiento de la aceituna han estado íntimamente ligadas al avance de la cultura mediterránea. Gracias a sus numerosas propiedades y beneficios, el uso del aceite de oliva se ha extendido más allá del ámbito culinario utilizándose en áreas tan diversas como la cosmética, la medicina o incluso la perfumería e iluminación.

Conscientes de la importancia de la tradición, extraemos el Aceite de Oliva Virgen Extra de Campos de Sanaa respetando las antiguas técnicas y procesos, pero adaptándonos a los estándares actuales de calidad e investigando para *preservar y mejorar un símbolo de nuestra cultura e historia*.

The fruit of the best Extra Virgin Olive Oil is born from the centenary olive groves of the lands of Jaén.

The cultivation, extraction and treatment of olives have been closely linked to the advancement of Mediterranean culture for centuries. Olive oil, with its many properties and benefits, has extended its use beyond the culinary realm to areas as diverse as cosmetics, medicine or even perfumery and lighting.

Aware of the importance of tradition, we extract Extra Virgin Olive Oil Campos de Sanaa using ancient techniques and processes, but adapting to current quality standards and researching to preserve and improve a symbol of our culture and history.

ORIGINS

Campos de Sanaa is made up of a multidisciplinary team of experts in pursuit of perfection.

REASON FOR BEING

A passion for research into the qualities of a natural product that is thousands of years old.

MISSION

Continued innovation in order to offer the consumer all the benefits and properties of the perfect oil.

VISION

We look forward to continuing our work on perfecting and developing a unique product.



ORÍGENES

Campos de Sanaa está formado por un **equipo multidisciplinar** de expertos en busca de la perfección.

RAZÓN DE SER

La pasión por la **investigación** de las cualidades de un producto natural milenario.

MISIÓN

Seguir innovando para ofrecer al consumidor todos los **beneficios y propiedades** del aceite perfecto.

VISIÓN

Nuestro futuro es continuar trabajando en el **perfeccionamiento y desarrollo** de un producto único.

El aceite perfecto

GARANTÍA DEL SABOR MÁS PURO

The perfect oil. Guarantee of the pured taste



A

Nuestro compromiso

PARA MANTENER LA PERFECCIÓN

Our Commitment to maintain perfection

Muy pocos aceites se pueden enorgullecer de conseguir la etiqueta AOVE, garantía de autenticidad de la denominación **Acete de Oliva Virgen Extra**. Un grupo de entre 8 y 12 catadores seleccionados y entrenados por el *Consejo Oleícola Internacional* certifica mediante exhaustivos paneles de cata la excelencia del jugo. El aceite calificado como AOVE es sinónimo de calidad y garantiza la pureza del resultado.

Pese a obtener las máximas calificaciones de cata y ser uno de los aceites más valorados por los expertos, la misión de Campos de Sanaa es seguir innovando tanto en *tecnología* como en el *cuidado de las tradiciones* para ofrecer al consumidor todos los beneficios y propiedades del zumo perfecto.

Nuestro compromiso se llama **AOVE +** y es lo que nos diferencia del resto. Es el esfuerzo que hacemos día a día para garantizar la calidad del producto y que nos ha llevado a alcanzar la perfección y lograr mantenerla.

Very few oils can take pride in obtaining the EVOO label, the guarantee of authenticity of the Spanish Extra Virgin Olive Oil denomination. A group of between 8 and 12 tasters, selected and trained by the International Olive Oil Council, certifies the excellence of the juice through exhaustive tasting panels. Oil qualified as EVOO is synonymous with quality and guarantees the purity of the result.

In spite of obtaining the highest tasting qualifications and being one of the oils that experts value most, Campos de Sanaa's mission is to continue innovating both in technology and in the care of traditions in order to offer the consumer all the benefits and properties of the perfect juice.

Our commitment is called EVOO + and it is what sets us apart from the rest. We make the effort every day to guarantee the quality of our product and this has led us perfection, and to being able to maintain it.





Pureza inalterable

DE TODAS LAS PROPIEDADES Y BENEFICIOS

Unalterable purity of all properties and benefits

Las aceitunas son seleccionadas en punto de maduración temprano -menos de 18 horas desde la recolección hasta la extracción de aceite- lo que favorece la certificación virgen extra (no defectos de cata). Todas nuestras variedades de Aceite de Oliva Virgen Extra son elaboradas por **primera extracción** en frío, siguiendo los manuales y estándares de calidad garantizando el mantenimiento de todas las propiedades del producto. El **envase de vidrio** favorece el mantenimiento de la pureza del sabor y su opacidad reduce la oxidación prematura del producto.

Olives are selected at their early ripening point- less than 18 hours from harvesting to oil extraction- which favours the certification extra virgin (no flaws in tasting).

*All our varieties of Extra Virgin Olive Oil are **first processed** by cold extraction, following quality guidelines and standards to ensure all properties of the product are maintained. The **glass container** helps preserve purity of flavour and its opacity prevents premature oxidation of the product.*



Panel de cata

UN SABOR CON CERO DEFECTOS

Tasting panel. A taste with zero defects



La Cata o análisis sensorial del aceite de oliva virgen es una ciencia cuyas normas están definidas por el **Consejo Oleícola Internacional** (DEC-21/95-V/2007, de 16 de noviembre de 2007) y la Comunidad Europea con el **REGLAMENTO** No 640/2008 de 4 de julio de 2008 relativo a las características de los aceites de oliva.

Durante estas valoraciones, la mediana del defecto del AOVE (atrojado, moho, avinado, borras, metálico, rancio y otros) debe ser cero, y la mediana del atributo positivo (amargo y picante frutado) debe ser mayor que cero y valorar un equilibrio entre este último mix de sabores. Además del carácter organoléptico –olor y sabor– que debe cumplir el AOVE, en su dimensión química debe verificar unos estándares de acidez que sean menores o iguales a 0.8 grados.

Mediante la cata se determina si el aceite de oliva virgen es de Calidad Superior o Extra (AOVE), **el jugo más privilegiado de la aceituna** a cuya extracción los expertos catadores califican como sin defectos.

*Tasting or sensory analysis of virgin olive oil is a science for which the **International Olive Oil Council** (DEC-21/95-V/2007 of 16 November 2007) and the European Community with **REGULATION** No. 640/2008 of 4 July 2008 on the characteristics of olive oils has set clear guidelines and standards.*

During these valuations, the average of the EVOO defect - fusty, mouldy, rusty, flaking, metallic, rancid and others - must be zero, and the average of the positive attributes (bitter and sharp fruity) must be greater than zero and there has to be a good balance of the latter mix of flavours. In addition to the sensory characteristics - smell and taste - that the EVOO must meet, its chemical composition must also meet acidity standards that are less than or equal to 0.8 degrees.

*Tasting determines whether the virgin olive oil is of Superior or Extra Quality (EVOO), **the most exceptional olive juice**, which the expert tasters classify as flawless.*

Alta gama

PARA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

High range for the most discerning palates

AOVE COSECHA TEMPRANA PICUAL

Extra Virgin Olive Oil, Picual Early Harvest

AOVE COSECHA TEMPRANA HOJIBLANCA

Extra Virgin Olive Oil, Hojiblanca Early Harvest

AOVE MONOVARIETAL PICUAL

Extra Virgin Olive Oil, Picual

AOVE CLÁSICO

Classic Extra Virgin Olive Oil

AOVE AHUMADO

Extra Virgin Olive Oil, Smoked

AOVE TRUFADO

Extra Virgin Olive Oil, Truffle

PERLAS AOVE

Extra Virgin Olive Oil, Caviar

JALEA AOVE

Extra Virgin Olive Oil, Jelly

CAJAS DE REGALO

Gift Packs



Picual cosecha temprana

EQUILIBRIO Y ARMONÍA

Picual Early harvest. Balance and harmony



Elaborado a partir de aceitunas de la **variedad Picual**, cosechadas entre los meses de octubre y noviembre.

Aceite de Oliva Virgen Extra de color verde intenso. En nariz, frutado, con aroma a hoja de olivo, alcachofa, hinojo, además de un cierto toque de plátano y manzana verde secundarios.

Entrada en boca suave, limpia con un amargor y picor equilibrados, junto a una ligera astringencia. Sabor medio a alcachofa y tomatera. Ideal para condimentar ensaladas y tostadas o dar un toque frutal a las comidas elaboradas con pescados y carnes.



Made from olives of the Picual variety, harvested between October and November.

Extra Virgin Olive Oil of intense green colour. Fruity on the nose, with an aroma of olive leaf, artichoke, fennel, plus a touch of banana and green apple aftertaste.

Smooth on the palate, clean with a balanced bitterness and pungency, along with a slight astringency. Subtle artichoke and tomato flavour. Ideal for seasoning salads and toast or give a fruity touch to fish and meat-based dishes.

Hojiblanca cosecha temprana

VERSATILIDAD Y SABOR ÚNICO

Hojiblanca early harvest. Versatility and unique taste



La variedad Hojiblanca recibe su nombre por el color blanco del envés de la hoja del olivo. Produce un Aceite de Oliva Virgen Extra de color verde intenso que en nariz deja aroma de aceituna, hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca predomina el sabor vegetal con toques dulces a almendra verde, manzana y cáscara de plátano. Complejo y equilibrado.

De gran versatilidad, se recomienda el uso para la elaboración de pan, pastas y pasteles. También es ideal para la elaboración de salsas y cremas calientes, guacamoles o realizar macerados de pescados o conservas.

The Hojiblanca variety is named after the white colour on the underside of the olive leaf. It produces an Extra Virgin Olive Oil of an intense green colour which leaves the aroma of olives, freshly cut grass and olive leaf on the nose. On the palate, the vegetable flavour predominates with sweet touches of green almond, apple and banana peel. Complex and balanced.

Very versatile, it is recommended for use in making bread, pasta and cakes. It is also ideal for making hot sauces and creams, guacamole, as well as for marinating fish or preserves.



Monovariedad picual

EL AOVE MÁS INTENSO

Picual. The most intense EVOO

AOVE de color verde, aroma frutado de rúcula y hierba con unos toques secundarios de plátano verde y almendra. En boca suave de picor y astringencia media.

Ideal para usar en crudo, sopas frías y cremas de hortalizas. También puede emplearse en verduras crudas, hervidas y asadas. Ideal sobre panes, pizzas y cocas horneadas. Una variedad ilimitada de aplicaciones. Idóneo como aderezo y para la cocción de alimentos, demostrando su importancia en nuestra gastronomía.

Su **alto contenido oleico** (monoinsaturado) y su **bajo contenido en ácidos poliinsaturados** hacen del Aceite de Oliva Virgen Extra uno de los aceites de oliva más estables.

Green EVOO, with a fruity aroma of rocket and grass, with a few secondary touches of green banana and almond. Smooth on the palate with medium astringency and pungency.

Ideal for use raw, as well as cold soups and vegetable creams. It can also be used for raw, boiled and roasted vegetables. Ideal on breads, pizzas and baked cakes. Unlimited variety of applications. Ideal as a dressing and for cooking food, proving its importance in our gastronomy.

Its high oleic content (monounsaturated) and its low polyunsaturated acid content make Extra Virgin Olive Oil one of the most stable olive oils.





AOVE clásico

EL ACEITE IMPRESCINDIBLE

Classic EVOO. The essential oil

Mezcla de 3 tipos de AOVE de la variedad Picual, Arbequina y Hojiblanca. Sabor característico e inconfundible, ligado a los recuerdos de la infancia y el Aceite de Oliva Virgen Extra más tradicional.

Frutado de aceituna tardía, manzana madura e higo. En boca resulta suave y balanceado. El amargo es ligero, el picante algo más intenso y persistente, con buena estructura. Es la variedad más adecuada para cocinar a altas temperaturas y resaltar aderezos ligeros.

Mixture of 3 types of EVOO of the Picual, Arbequina and Hojiblanca variety. Characteristic and unmistakable flavour, linked to childhood memories and the most traditional Extra Virgin Olive Oil.

Fruity late olive, ripe apple and fig. Smooth and balanced on the palate. Slight bitterness, the pungency somewhat more intense and persistent, with good body. It is the most suitable variety for cooking at high temperatures and enhancing light dressings.



Ahumados

LA DISTINCIÓN DEL AOVE

Smoked. EVOO distinction

Mezcla de 3 tipos de Aceite de Oliva Virgen Extra Picual, Arbequino, Hojiblanca, aromatizado con esencia natural de humo de roble.

Su elegante aroma y sabor ahumado, evoca notas a humo de roble. Combina perfectamente para acabados sobre pescados a la plancha, carnes de cordero, cerdo y aves. Proporciona un toque aromático en ensaladas y productos en crudo.

Mixture of 3 types of Picual, Arbequino, Hojiblanca Extra Virgin Olive Oil, flavoured with natural oak smoke essence.

Its elegant aroma and smoky taste evokes hints of oak smoke. Perfect for finishing grilled fish, lamb, pork and poultry. Provides an aromatic touch in salads and raw products.



Trufados

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Truffle. A gourmet experience

Mezcla de 3 tipos de Aceite de Oliva Virgen Extra Picual, Arbequino, Hojiblanca, aromatizado con esencia natural de trufa negra. Elegante aroma y sabor inconfundible a trufa negra.

Recomendado para elaborar salsas, sopas, cremas y toda clase de platos a base de carne. También especialmente indicado para resaltar el sabor de trufa negra sobre pastas, ensaladas y pescados. Te acercamos esta experiencia culinaria donde se marida tradición y modernidad. Un AOVE convertido en **condimento indispensable** de la cocina moderna gracias a la trufa.

Mixture of 3 types of Picual, Arbequino, and Hojiblanca Extra Virgin Olive Oil, flavoured with the natural essence of black truffle. Elegant aroma and unmistakable taste of black truffle.

Recommended for sauces, soups, creams and all kinds of meat-based dishes. Also specially indicated to enhance black truffle flavouring on pastas, salads and fish. We bring you a culinary experience where tradition and modernity go hand in hand. An EVOO that has become an indispensable condiment in modern cuisine thanks to truffles.





PERLAS AOVE

Extra Virgin Olive Oil, Caviar

PERLAS VINAGRE BALSÁMICO

Balsamic Vinegar, Caviar

PERLAS AOVE CHILI

Extra Virgin Olive Oil, Chilli Flavoured Caviar

PERLAS AOVE LIMÓN

Extra Virgin Olive Oil, Lime Flavored Caviar

Perlas

SENSACIONES GOURMET

Caviar. Gourmet sensations

Perlas rellenas de Aceite de Oliva Virgen Extra, monovarietal Picual diseñadas para adornar una alta diversidad de **platos gourmet**, en los cuales adicionalmente aportan sabores interesantes en el momento en el que explotan y liberan sus sabores y aromas en la boca.

Pruebe un **toque diferente** en sus creaciones con las variantes aromatizadas con esencias naturales de chilli ligeramente picante, el gusto refrescante a cáscara de limón o el sabor balanceado de las perlas rellenas de vinagre balsámico.

*Pearls filled with Extra Virgin Olive Oil, single-variety Picual, designed to garnish a high diversity of **gourmet dishes**, additionally providing interesting flavours when they explode and release their flavours and aromas in the mouth.*

*Try a **different touch** in your creations with variants flavoured with natural essences of slightly spicy chilli, the refreshing taste of lemon peel or the balanced taste of pearls filled with balsamic vinegar.*



Jalea

COLOSINA PREMIUM

Jelly. Premium candy

Dulce preparado a base de Aceite de Oliva Virgen Extra, monovarietal Picual, especial para untar en tostadas o resaltar dulces como helados y otros postres con un sabor afrutado.

Un **bocado exquisito** compuesto solamente de agua, azúcar y el mejor AOVE diseñado para ocupar un puesto principal en las cocinas más creativas.

Candy made from Extra Virgin Olive Oil, single-variety Picual, special for spreading on toast or highlight desserts such as ice cream and other fruity pastries.

An exquisite snack made up of only water, sugar and the best EVOO, set to occupy a central place in the most creative kitchens.

Gift packs

REGALE MOMENTOS DE PLACER

Gift moments of pleasure

En Campos de Sanaa contamos con los **regalos gourmet** más exclusivos, logrados con nuestros productos de AOVE a través de un cuidadoso proceso de selección y elaboración, lo que les confiere una textura y sabor únicos.

Disfrutarás nuestros productos derivados de un exquisito jugo de oliva extraído directamente de los campos jienenses, considerados ancestralmente como los más apropiados para crear aceite de la más alta calidad.

Elegidos con especial mimo y cariño, conseguirás sorprender con un regalo exclusivo que, además, es el **complemento perfecto** para tu cocina.

In Campos de Sanaa we have the most exclusive gourmet gifts, achieved with our EVOO products through a careful process of selection and elaboration, which gives them an unique texture and flavour.

You will enjoy our products made from an exquisite olive juice extracted directly from the Jaen fields, considered as the perfect soil to make oil of the highest quality.

Chosen with special care and affection, with this exclusive gift you will surprise and, in addition, is the perfect complement for your recipes.





AOVE COSECHA TEMPRANA PICUAL

1 botella de 500ml de AOVE cosecha temprana Picual.
1 bottle of 500ml of EVOO early harvest Picual.

AOVE COSECHA TEMPRANA HOJIBLANCA

1 Botella de 500ml de AOVE cosecha temprana Hojiblanca.
1 Bottle of 500ml of EVOO early harvest Hojiblanca.

AOVE AHUMADO Y TRUFA

1 Botella de 250ml de AOVE trufado. 1 Botella de 250ml de AOVE ahumado.
1 Bottle of 250ml of truffle-infused EVOO. 1 Bottle of 250ml of smoked EVOO.

COLECCIÓN ESPECIAL CAMPOS DE SANAA

5 botellas de 50ml (1 AOVE trufado, 1 AOVE ahumado, 1 AOVE cosecha temprana Hojiblanca, 1 AOVE Picual y 1 AOVE cosecha temprana Picual).
5 bottles of 50ml (1 truffle-infused EVOO, 1 smoked EVOO, 1 early harvest Hojiblanca EVOO, 1 Picual EVOO and 1 early harvest Picual EVOO).

PERLAS Y JALEA CAMPOS DE SANAA

4 Frascos de 50g de perlas (1 de AOVE, 1 de AOVE aroma a chile, 1 de AOVE aroma a limón y 1 de vinagre balsámico). 1 Frasco de 50g de jalea de AOVE.
4 jars of 50g pearls (1 EVOO, 1 chilli aroma EVOO, 1 lemon aroma EVOO and 1 balsamic vinegar). 1 jar of 50g of EVOO jelly.





Consumo placer

LA SENCILLEZ DE LA BELLEZA

With pleasure. The simplicity of beauty

En Campos de Sanaa concebimos nuestro producto en toda su dimensión. Teniendo en cuenta su tradición histórica como principio medicinal y cosmético para sublimarlo con las técnicas de producción más punteras de la actualidad hasta destilar la **esencia**.

Esta es la base de **nuestra filosofía** y el punto diferencial de nuestro AOVE+. Un *elixir de pureza y bienestar* preparado exclusivamente para ser disfrutado con los cinco sentidos.

La belleza es la máxima expresión de la perfección. El aceite perfecto debe proporcionar esa belleza tanto interior como exterior. ¡Salud!

In Campos de Sanaa we conceive our product in all its dimension. Taking into account its historical medicinal and cosmetic use, we enhance it with the latest production techniques until the essence is distilled.

This is the basis of our philosophy and why our EVOO+ stands out. An elixir of purity and well-being prepared exclusively to be enjoyed with the five senses.

Beauty is the ultimate expression of perfection. The perfect oil must therefore provide both inner and outer beauty. Cheers!



Gracias

CONTACTO

Thank you

Web

www.camposdesanaa.com

Mail

customer@camposdesanaa.com

Teléfono / Telephone

+34 912 31 20 01

Dirección / Adress

Centro de Negocios Eisenhower
Av. Sur del Aeropuerto de Barajas
Nº 24, 4D, 28042, Madrid, España



CAMPOS
DE SANAA