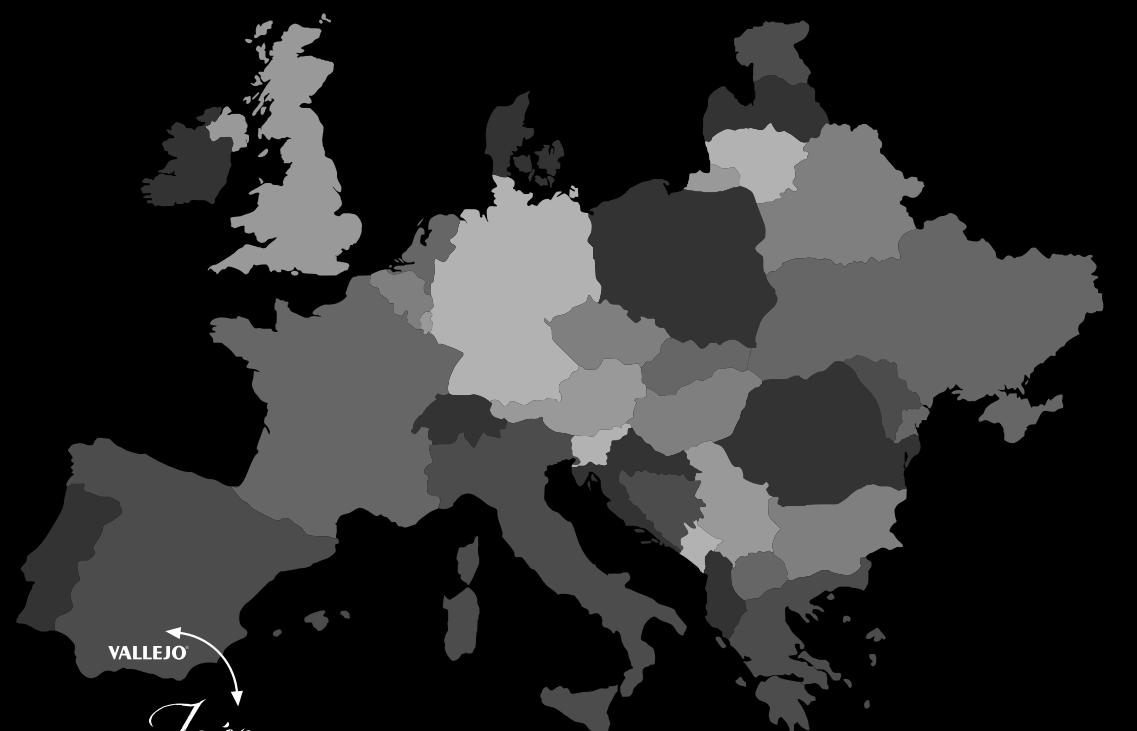


Contenedores / Containers



Situación / Location



Jaén
Capital Mundial
del Aceite de Oliva



Contact:
EMILIO VALLEJO S.A
Ctra. Martos, s/n.
23650 Torredonjimeno, Jaén - SPAIN
T. +34 953 571 282
info@aceitesvallejo.com
facebook/Aceites-Vallejo
www.aceitesvallejo.com





VALLEJO®

EMILIO VALLEJO S.A. surge a raíz de la iniciativa de su fundador Emilio Vallejo del Pino en el año 1967, quien a través de su esfuerzo, comienza con la actividad olivarera a través de la adquisición de fincas propias. Esta iniciativa motiva a la fundación en el año de 1982 de la empresa familiar EMILIO VALLEJO S.A.; constituyéndose así como una almazara productora de aceite de oliva virgen, dedicada exclusivamente a la fabricación, envasado y comercialización con gran reconocimiento a nivel regional, nacional y en el extranjero, hoy conocida comercialmente como ACEITES VALLEJO.

EMILIO VALLEJO S.A., desde su fundación es una empresa, cuyo objetivo ha sido el crecimiento y mejora continua, en aspectos tan dispares como la calidad, recursos humanos, capacidad, ampliación de la gama de producto y conquista de mercados.

Su dilatada experiencia, sumada a su favorable situación geográfica, en Jaén (la mayor zona productora del mundo de aceite de oliva), han hecho posible que en la actualidad esté situada entre las primeras empresas envasadoras de Aceite de Oliva Virgen españolas.

Sus instalaciones cuentan con una moderna configuración, lo que hace posible el envasado de diferentes calidades de aceite y formatos para abarcar toda la gama demandada en los distintos mercados.

ACEITES VALLEJO ofrece la posibilidad de envasado tanto en marcas propias como marcas del cliente, adaptándose a las distintas calidades.

Además de contar con Laboratorio propio, posee la Certificaciones ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22.000:2005 y Certificación CAAE (para el envasado del Aceite de oliva Virgen Extra Ecológico).

Presentes en más de 25 países del mundo, EMILIO VALLEJO, S.A., busca su expansión y consolidación internacional, aportando para ello, un Departamento Internacional especializado en atención al cliente, documentación y logística, que asegura, un servicio integral a sus clientes.

EMILIO VALLEJO S.A. has its origin in 1967 by the initiative of our founder Emilio Vallejo del Pino, who started the olive oil activity with the acquisition of his own lands, with this auction he decides create in 1982 the family business company EMILIO VALLEJO S.A. At its beginning started as a milling producer company of Olive Oil and step by step he decided increase business. Actually our company produces, packages and distributes its olive oils, around the world, nowadays well recognized as ACEITES VALLEJO.

Since its establishment, the company has grown and improved in Quality, Human Resources, Factory capacity, Product range and markets.

Our experience, in addition to a favorable geographical situation in Jaén (main zone of Olive Oil production in the world), has been possible that our company be situated in the top range of Olive Oil producers in Spain.

The factory and facilities are organized in a modern and rational system, which makes possible all the bottling of different varieties of oils under the wide range for the market.

ACEITES VALLEJO has a capacity for adaptation at their own brands and private brands, providing diverse varieties and qualities.

In addition to their own Laboratory, the company has the Certificates ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22.000:2005 and CAAE certificate (Organic Certificate).

With presence in more than 25 countries in the world, ACEITES VALLEJO is looking for the international expansion and consolidation, supported by their proper International Department specialized in the customer service, documents and logistics, offering a global service to their customers.

Aceite de Oliva Virgen Extra



El aceite de oliva Virgen Extra Vallejo es complejo y equilibrado, de colores que van de verdes a dorados, con un sabor frutado medio que recuerda a frutas.



Su aroma frutado a aceitunas va acompañado de una gustosa sensación de suavidad al principio que rápidamente se transforma cogiendo más cuerpo y un sabor más intenso a aceituna.



Es el aceite ideal para acompañar ensaladas, verduras, carnes, y para toda clase de guisos en general.

Extra Virgin Olive Oil



The Extra Virgin Olive Oil Vallejo is complex and balanced, with colors ranging from green to golden with a medium fruity flavor reminiscent of fresh fruit.



Its fruity aroma of olives, accompanied by soft taste at first, quickly transforms taking more body and a more intense olive flavor.



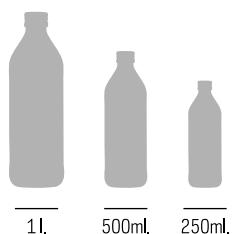
It is the ideal accompaniment for salads, vegetables, meats, and any dish in general.



Bertoli

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



Cuadrada (square)

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



Marasca

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



Redonda (round)

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

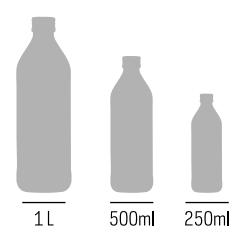
PET



Bertoli

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

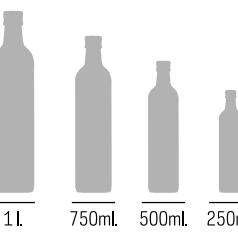
VIDRIO / GLASS



Marasca

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

VIDRIO / GLASS



Dórica

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

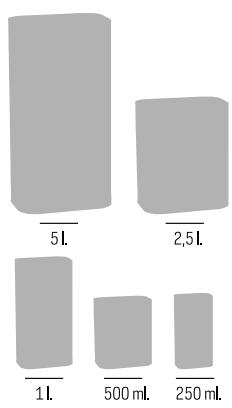
VIDRIO / GLASS



Lata / Tin

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

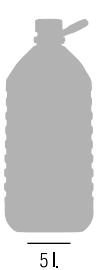
LATA / TIN



PET 5l

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



PET 2l

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



**Aceite de Oliva
Virgen Extra
Ecologico**
**Organic
Extra Virgin
Olive Oil**



Frasca

Aceite de Oliva Virgen Extra
ECOLOGICO / ORGANIC
Extra Virgin Olive Oil

VIDRIO / GLASS



Lata / Tin

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

LATA / TIN



Aceite de Oliva

Es un Aceite de Oliva de sabor delicado, con un leve y agradable gusto.



Ligero y versátil, es un ingrediente indispensable para quienes aman la buena cocina.



Indicado para quienes quieren un condimento medio, bien sea cocinado o sea en crudo, ya que no modifica el sabor del plato, sencillamente lo enriquece.



Olive Oil

It is an olive oil with a delicate flavor, mild and pleasant taste.



Light and versatile for those who love good cooking ingredient.



Suitable for those who want a medium condiment, either cooked or raw, it does not change the flavor of the dish, simply enriches.



Pet 5l

Aceite de Oliva
Olive Oil

PET



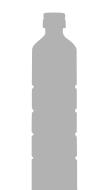
5l.



Cuadrada (square)

Aceite de Oliva
Olive Oil

PET



1l. 500ml.

Aceite de Orujo de Oliva

Aceite que proviene exclusivamente de las aceitunas tras el tratamiento del orujo de oliva.



Ideal para frituras ya que mantiene sus características incluso a altas temperaturas, por su suavidad es también utilizado en crudo para consumidores que desean que no aporte sabor pero sí las propiedades del aceite de oliva.

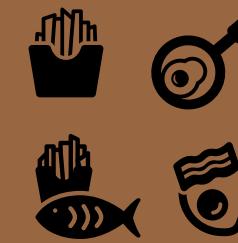


Pomace Olive Oil

Oil that comes exclusively from olives, after treatment of pomace.



Ideal for frying, because it retains its characteristics even at high temperatures, their softness is also used in raw for consumers who want not so strong flavor but preserving the properties of olive oil.



Lata / Tin

Aceite de Oliva
Olive Oil

LATA / TIN



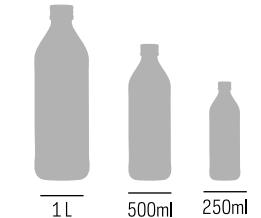
5l.



Bertoli

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

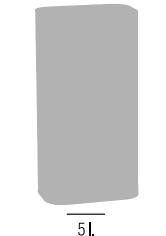
VIDRIO / GLASS



Lata / Tin

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

LATA / TIN



5l.



Pet 5l

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

PET



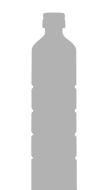
5l.



Cuadrada (square)

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

PET



1l. 500ml.



Marasca

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

VIDRIO / GLASS



1l. 750ml. 500ml. 250ml.