



► 13 Abril, 2015

ENTREVISTA JUAN MARÍA CANO GONZÁLEZ ADMINISTRADOR Y DIRECTOR DE PRODUCCIÓN DE OLEUM HISPANIA

“Ofrecemos un aceite de oliva virgen extra único, con presentación exclusiva y precio asequible”

Hacer llegar al consumidor un aceite de alta gama, reconocido a nivel de premios, con un diseño exclusivo y a un precio asequible constituye el principal objetivo de Oleum Hispania, una entidad que en tan solo dos campañas ya ha sido reconocida con múltiples premios y reconocimientos en su sector.

Córdoba, tierra del mejor aceite de oliva del mundo. ¿Qué lo hace diferente?

En nuestro caso, hay varios factores. En primer lugar podríamos hablar del origen de la aceituna y, por tanto, de la base de nuestro aceite Oleum Hispania: El Llano del Espinar (Castro del Río). Ubicada sobre una llanura de tierras fértiles de la Sierra de Montilla, es una de las zonas más abruptas y de máxima altitud de la provincia de Córdoba. Su peculiar microclima, caracterizado por una elevada pluviosidad y una gran oscilación térmica, confiere a nuestro zumo matices específicos que lo hacen diferente de cualquier otro. En segundo lugar podríamos destacar la labor de los agricultores, que poco a poco comienzan a entender la importancia que tienen en nuestro proceso productivo. Como tercer punto diferenciador destacaría la investi-



gación que realizamos tanto a nivel de fabricación como de colaboración con entes y organismos en un continuo proceso de superación de calidad (en estos momentos, nuestra empresa está agregada al Proyecto Campus Excelencia Internacional de la Universidad de Granada). Y como último punto, resaltar la dedicación e ilusión del equipo que conforma este proyecto.

¿Y qué ofrece Oleum Hispania en cuanto a la calidad del aceite que produce y comercializa?

Oleum Hispania ofrece un aceite de oliva virgen extra único, con una presentación exclusiva y a un pre-

cio asequible al consumidor. Ésta es la base de nuestro proyecto: hacer llegar al consumidor un zumo de alta gama, reconocido a nivel de premios, con un diseño exclusivo pero a un precio asequible; es decir, que los reconocimientos no sean un obstáculo en precio para que el consumidor pueda adquirir nuestros aceites.

Esa calidad se ha visto refrendada por varios premios y galardones.

En estas dos primeras campañas desde que comenzó nuestro proyecto han sido varios los reconocimientos dados a Oleum Hispania, entre los cuales destaca-

mos: Primer Premio en la Categoría de Frutos Verdes Intensos; Encuentro Internacional de Expertos en Cata; Primer Premio de la Universidad de Jaén a los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Campaña 2014/15; y finalista en la Categoría de Frutado Verde del VIII Concurso Provincial de Aceite de Oliva Virgen Extra (Premio Diputación de Córdoba), Campaña 2014/2015.

¿Qué diferentes gamas de producto y formatos podemos encontrar en Oleum Hispania?

Ofrecemos una gama completa de productos: Aceite de Oliva Virgen Extra, Aceite de Oliva Virgen, Aceite de Oliva y Aceite de Orujo de Oliva. Cada gama con unas propiedades distintas y, por supuesto, con un fin diferente. La variedad de nuestros formatos abarca desde la cisterna a granel hasta nuestra botella Premium 0.5 litros, pasando por Pet 5/3/2/1 litro, Vidrio 1/0.75/0.5/0.25 litro, latas de 4 litros y monodosis de 10 ml.

¿Dónde podemos encontrar los productos de Oleum Hispania? ¿Qué canales de distribución utilizan?

Oleum Hispania se puede encontrar en el lineal de algunas grandes superficies de Andalucía, Madrid, Islas Canarias y Extremadura, en puntos de distribución de algunas capitales de provincia y en nuestra web www.molinovirgendefatima.com. Tras un crecimiento en ventas importante, estamos en búsqueda de distribuidores en otras zonas de España donde aún no tenemos representación, como Galicia, Comunidad Valenciana, Castilla y León, La Rioja y Cataluña. Cualquier interesado en estas zonas puede contactarnos en los números de teléfono 957 553 339 y 673 179 849 o en nuestro mail molino@molinovirgendefatima.com.

www.molinovirgendefatima.com