

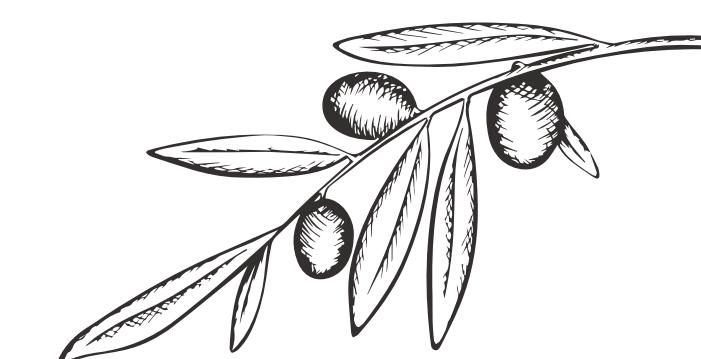




Historia



La Arbequina es una variedad de olivo (*Olea europaea*) originaria de Palestina. Fue introducida por el duque de Medinaceli en el siglo XVII. El duque vivía en un castillo-palacio de Arbeca, Cataluña, de ahí el nombre que recibe esta variedad en honor al municipio donde residía.



El Fruto

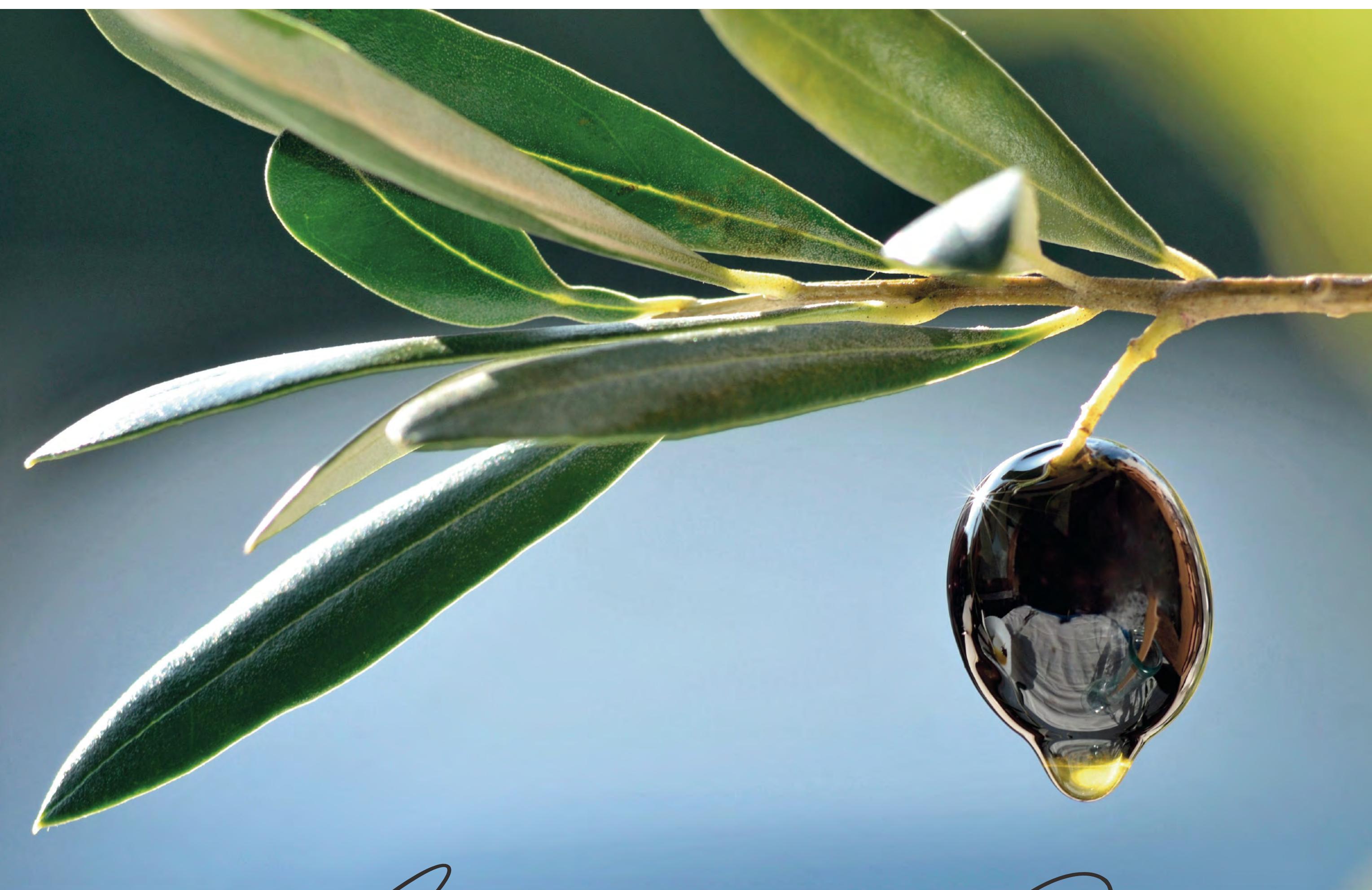
Con un tamaño más pequeño que el de otras variedades, de un color verde intenso, resistente al frío, con un sabor dulce y almendrado, la aceituna arbequina se ha hecho merecedora de ser la oliva más popular de toda España. Un lugar que se ha ganado por ser la materia prima esencial para producir aceites de oliva de excelente calidad a nivel mundial.

Esta variedad tiene como gran característica su aroma y olor frutuoso, con tintes almendrados y gusto dulzón. Es una aceituna que también se degusta en la mesa pues su pulpa es deliciosa.

Además, la Arbequina es una oliva considerada como esencial en la dieta mediterránea, pues se puede disfrutar como aperitivo y como aliño en ensaladas, tapas, patés y otros platos debido a su alto valor nutritivo.

Esta oliva destaca por su baja cantidad de calorías, su aporte de fibra y de grasas insaturadas, siendo un alimento ideal para personas que tienen altos niveles de colesterol o necesitan bajar de peso.





Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría Superior

Lo cierto es que el aceite que se produce a partir de esta aceituna es bastante peculiar pues es frutoso y deja un sabor almendrado y delicado en la boca, sin rastros amargos.

Los aceites de oliva de procedencia Arbequina son mantecosos, oleosos y de carácter untuoso, con un ligero sabor picante y a frutas exóticas aromáticas, sin notas de astringencia, más bien dulce y sabroso.

Este aceite debe ser preservado a temperaturas templadas, en condiciones frescas y en un ambiente oscuro en el cual no penetre ni el sol ni las heladas, con el fin de un mayor deleite y para evitar una oxidación prematura.

Compromiso Ecológico

Grupo Lucas colabora también en la producción de energía eólica sumando así su compromiso ecológico en la fabricación de sus productos. Se trata de una energía limpia ya que no produce emisiones atmosféricas ni residuos contaminantes.

No requiere una combustión que produzca dióxido de carbono (CO₂), por lo que no contribuye al incremento del efecto invernadero ni al cambio climático.

Desde su comienzo, la gestión de Grupo Lucas se ha basado en la reinversión de buena parte de los beneficios en la mejora continua de los procesos productivos y en proyectos de I+D.





Valores Nutricionales

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g

Valor energético	3685 kJ/ 896 kcal
Grasas	99,6 g
de las cuales saturadas	14,83 g
Hidratos de Carbono	< 0,5 g
de los cuales azúcares	< 0,5 g
Proteínas	< 2,0 g
Sal	< 0,03 g



PET 250ml



PET
500ml



PET 1L

PET 2L



PET 5L



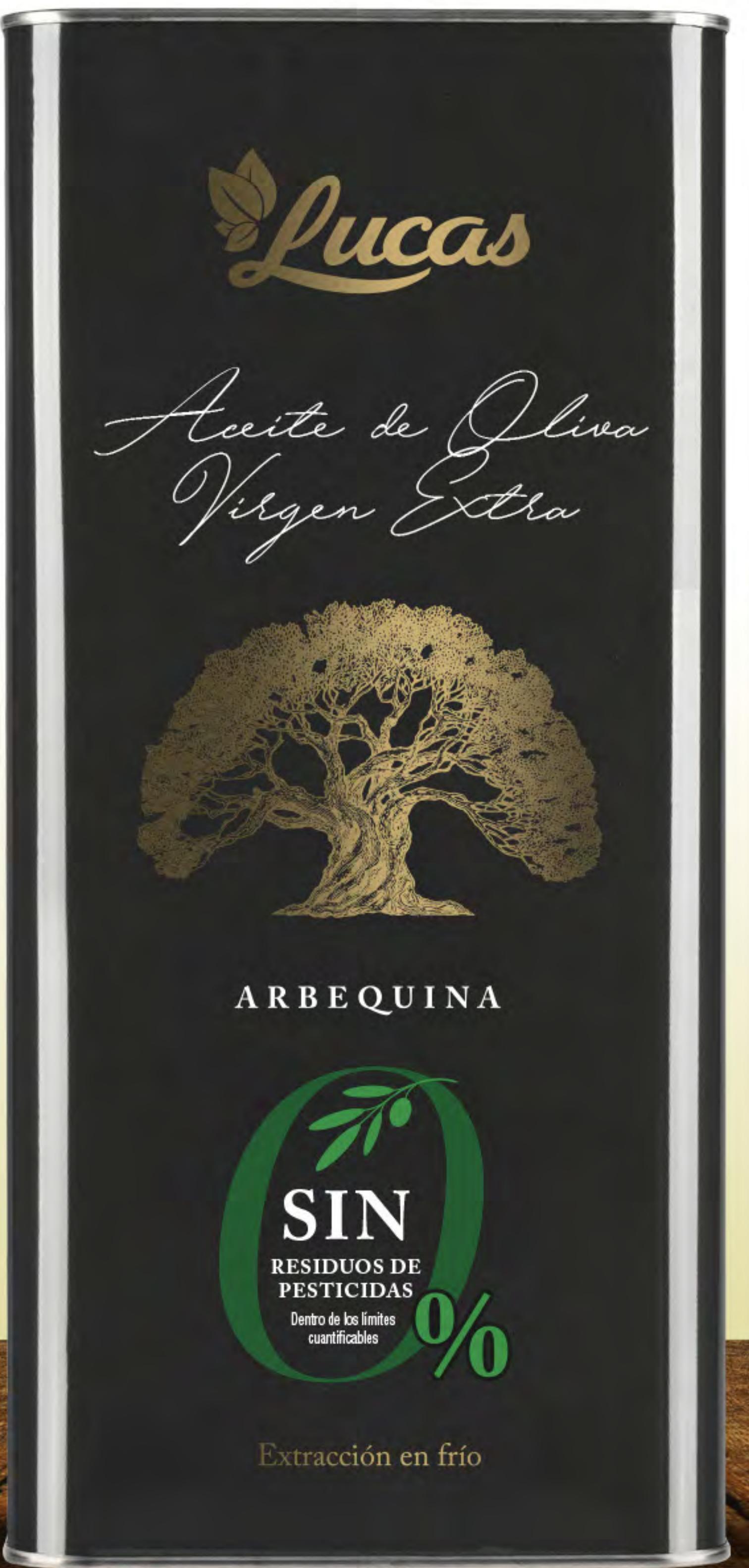
Cristal 250ml



Cristal 500ml



Lata 5L



Calle Mayor sn
30162 Santa Cruz (Murcia)
T +34 968 812 179
info@grupolucas.com

aceitelucas.com