



 *Lucas*





# Historia

La Arbequina es una variedad de olivo (*Olea europea*) 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.





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.

*Aceite de Oliva Virgen Extra  
de categoría Superior*

# 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 (CO<sub>2</sub>), 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

---



Plástico 500ml

Plástico 250ml



Plástico 1L

Plástico 2L



Plástico 5L



Cristal 250ml



Cristal 500ml



*Lucas*

*Aceite de Oliva  
Virgen extra*



ARBEQUINA

Extracción en frío

Lata 5L

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

aceitelucas.com

