



Nota de prensa

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y VINUM ACRE DE ÁNIMA AUREA, EL DÚO PERFECTO DE LA ALTA COCINA

- ✓ **La marca Anima Aurea amplía su gama con una prodigiosa mezcla de olorosos**
- ✓ **Estas Navidades regala *Vinum Acre*, un regalo diferente y original**

Madrid, octubre de 2006

Como es bien sabido, el aceite de oliva es el particular oro líquido de nuestras tierras. Un compromiso de respeto hacia esos campos labrados desde tiempos inmemoriales, que hace cinco años adoptaron como propio los creadores de la empresa Olive Land Products cuando se embarcaron en el ambicioso proyecto de producir un aceite con la máxima calidad, manteniendo las propiedades naturales de este demandado producto. Ubicados en la zona norte de Jaén, en la Finca La Toscana, cada campaña realizan un exhaustivo trabajo de selección de aceites empleando aquellos elaborados únicamente con aceitunas recogidas “del vuelo” (directamente del árbol), hasta dar con la mejor materia prima a la que aplican no sólo dedicación sino también creatividad en busca del perfecto equilibrio y armonía de aromas y sabores entre los atributos afrutado-dulce y amargo-picante. Así nace **Ánima Aurea** (en latín, esencia dorada), un aceite de oliva virgen extra, coupage de las variedades Arbequina y Picual, dotado de una gran riqueza organoléptica y con personalidad propia al que han acompañado de un exclusivo diseño y presentación.

Tras el lanzamiento y consolidación en el mercado de esta *esencia dorada*, **Ánima Aurea** da un paso más en su búsqueda de la innovación y presenta ahora **Vinum Acre**, (del latín “vino agrio”), un aderezo gastronómico, diseñado, en colaboración con reconocidos expertos en vinagres, a base de productos naturales de primera calidad, y que resulta el complemento perfecto para su exclusivo aceite. La elaboración de **Vinum Acre** es el resultado de una estudiada mezcla entre Vinagre Viejo de Jerez, vino Pedro Ximénez, vinos generosos y mosto de uva. Sutilmente agridulce, está especialmente indicado para la alta cocina, por su plenitud de aromas y sabores capaces de potenciar las cualidades de todo tipo de platos.

Vinum Acre también hace gala de un cuidado diseño, manteniendo la línea del producto estrella de la firma, el aceite, cuyo envase garantiza no sólo que llegue al consumidor intacto y en perfectas condiciones, sino que además se caracteriza, por una estética muy elegante. Se presenta en un estuche que contiene una botella de cristal tintado con protección U.V. de 375 ml de capacidad con etiquetado en inglés y en español junto con un exclusivo y moderno vertedor de fabricación propia, que facilita su dosificación y evita el goteo, además de reducir al mínimo la oxigenación de la botella una vez abierta. Sin duda, un regalo perfecto para los más gourmet de la casa de cara a las próximas navidades.

Regalo que puede completarse con el aceite de oliva virgen extra de **Ánima Aurea**, que también se presenta en estuches individuales con botella de 500 ml de cristal tintado con protección U.V., igualmente acompañada de un vertedor de diseño.

Todos los productos de **Ánima Aurea** se encuentran disponibles en tiendas especializadas como son, entre otras, El Club del Gourmet de El Corte Inglés, Oil&Vinegar La Vaguada, Pastelerías Mallorca, Embassy, Tiendas Aldeasa, o directamente, en el teléfono 91 319 97 67, y en su web www.animaaurea.com. En cuanto a los precios de venta al público, éstos pueden oscilar en función del punto de venta, pero sus PVP son de 12,5 € la botella en el caso de *Vinum Acre* y de 10,50 € en el caso del aceite de oliva virgen extra.

Más información:

Isabel Aires
Aires News Comunicación
Tel. 91 311 58 20 / 670 369 775
isabel@airesnews.com