

Contenedores / Containers



25.000 kg.

Cisterna



21.000 kg.

Flexi Tank



1.000 L.

IBC



200 kg.

Drum

CONTENEDORES

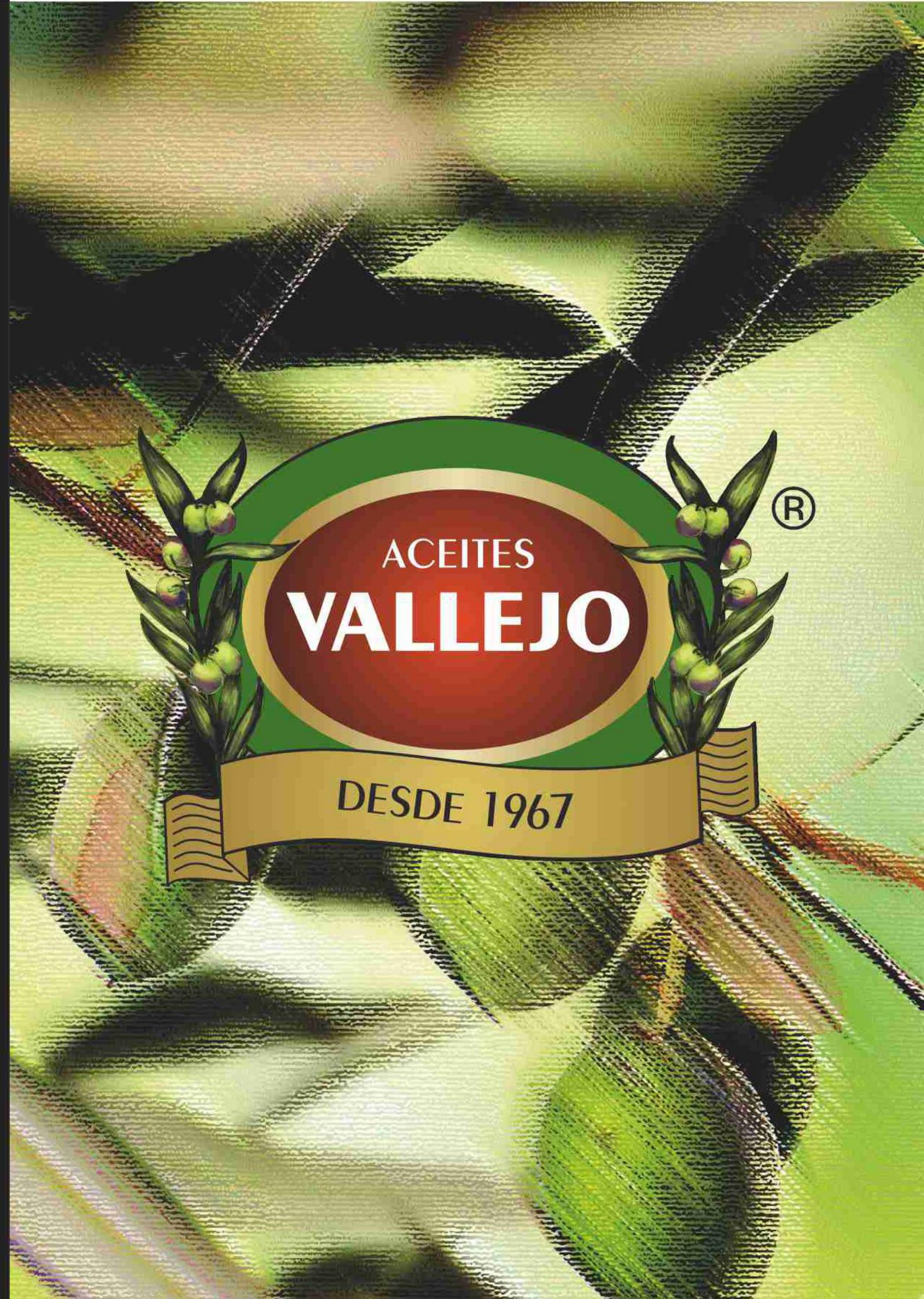
Situación / Location

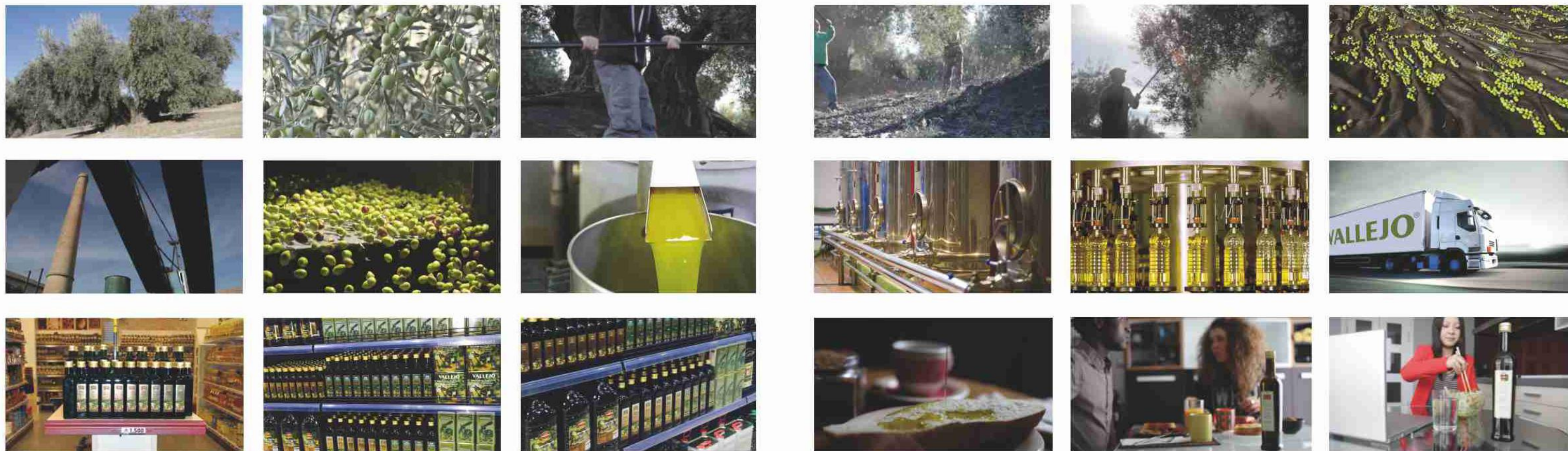


Jaén
Capital Mundial
del Aceite de Oliva



Contact:
EMILIO VALLEJO S.A
Ctra. Martos, s/n.
23650 Torredonjimeno, Jaén - SPAIN
T. +34 953 571 282
F. +34 953 572 793
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 mediante la adquisición de fincas propias. Esta iniciativa motiva la fundación en el año 1982 de la empresa familiar EMILIO VALLEJO S.A.; constituyéndose así como una almazara productora de aceite de oliva virgen extra, dedicada exclusivamente a su fabricación, envasado y comercialización, con gran reconocimiento a nivel regional, nacional y en mercados exteriores, y 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 fundamentales como la calidad, recursos humanos, capacidad de producción, ampliación de su gama de productos y conquista de mercados internacionales.

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 españolas.

Las instalaciones de EMILIO VALLEJO S.A. cuentan con una moderna configuración, lo que hace posible el envasado de diferentes calidades de aceite de oliva y en diversos formatos, con objeto de abarcar toda la gama demandada en los distintos mercados. Así mismo, ofreciendo la posibilidad de envasado tanto en sus marcas de fabricante como en marcas propias de sus clientes.

Además de contar con Laboratorio propio, EMILIO VALLEJO S.A. posee las certificaciones ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22.000:2005, Certificación CAEE (para el envasado del Aceite de oliva Virgen Extra Ecológico), IFS, BRC, Kosher y Halal.

Presente en más de 40 países, EMILIO VALLEJO S.A., se encuentra en constante búsqueda de incrementar su expansión y consolidación internacional, contando para ello con un Departamento Internacional especializado en atención al cliente, documentación y logística, todo lo cual asegura un servicio integral a sus clientes.

EMILIO VALLEJO S.A. arised in 1967 as a result of the initiative of the founder Emilio Vallejo del Pino, who started the olive oil activity with the acquisition of his own lands. This decision led to create in 1982 the family business company EMILIO VALLEJO S.A. At the beginning it started as a milling company of Extra Virgin Olive Oil, dealing with the production, bottling and distribution exclusively, obtaining great recognition at local, national and international levels. Nowadays, ACEITES VALLEJO is a renowned commercial brand all around the world.

Since its founding, the company has expanded and improved in important fields such as Quality, Human Resources, Productivity, Product range and markets.

Our wide experience together with the best geographical situation, in Jaén (the biggest area of Olive Oil production in the world), has led our company to be at the top of the list of Extra virgin Olive Oil producers in Spain.

The factory and facilities are organized in a modern and rational system, which allows the bottling of different varieties of oil under the widest range of bottle formats for diverse markets.

EMILIO VALLEJO S.A. not only offers their own brands, but also private ones, providing diverse variety and quality patterns.

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

With a presence in over 40 countries in the world, EMILIO VALLEJO S.A. focusses on the international expansion and consolidation, and provides an International Department, expert in Customer Service, Documentation and Logistics, ensuring 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.



PET 5l

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



5L



PET 2l

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



2L



Bertoli

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

VIDRIO / GLASS



1L

500ml

250ml



Marasca

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

VIDRIO / GLASS



1L

750ml

500ml

250ml



Cuadrada (square)

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



1L

500ml



Dórica

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

VIDRIO / GLASS



750ml

500ml



Marasca

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



500ml

250ml



Redonda (round)

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

PET



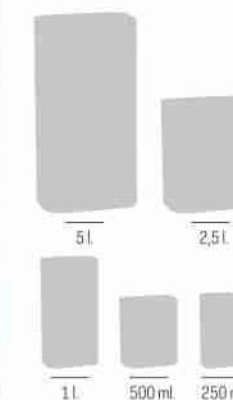
1L



Lata / Tin

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

LATA / TIN



5L

2.5L

1L

500ml

250ml

Aceite de Oliva
Virgen Extra
Ecológico

Organic
Extra Virgin
Olive Oil



Frasca

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

VIDRIO / GLASS



500ml



Lata / Tin

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

LATA / TIN



2.5L

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.



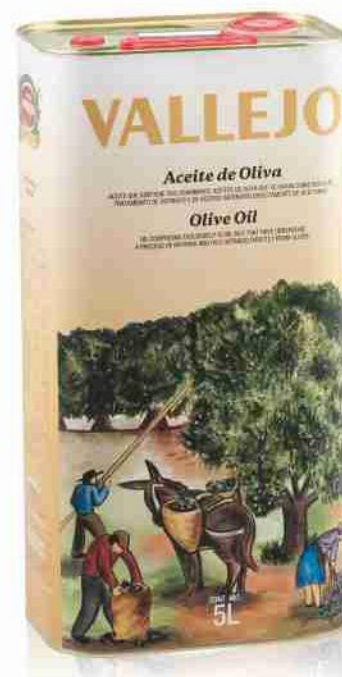
Suitable for those who want a medium condiment, either cooked or raw, it does not change the flavor of the dish, simply enriches.



Bertoli

Aceite de Oliva
Olive Oil

VIDRIO / GLASS



Lata / Tin

Aceite de Oliva
Olive Oil

LATA / TIN



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.



Bertoli

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

VIDRIO / GLASS



Lata / Tin

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

LATA / TIN



Pet 5l

Aceite de Oliva
Olive Oil

PET



Cuadrada (square)

Aceite de Oliva
Olive Oil

PET



Pet 5l

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

PET



Cuadrada (square)

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

PET



Marasca

Aceite de Orujo de Oliva
Pomace Olive Oil

VIDRIO / GLASS

