



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

**OLIVÍCOLA  
NÚMERO 1  
DEL MUNDO**

EVOO WORLD RANKING  
2021-2022-2023



**ACEITES DE OLIVA LAUR**

*Fundada en 1889, Laur fue la primera olivícola de Argentina, ubicada en la provincia de Mendoza.*

Laur elabora aceite con olivas seleccionadas de distintas zonas mendocinas. La conjugación de variados terroirs junto con la cosecha manual garantizan complejidad, sabor y elegancia.

LAUR ES LA OLIVÍCOLA  
MÁS PREMIADA DE ARGENTINA.  
POR TERCER AÑO CONSECUTIVO,  
SE UBICA EN EL PRIMER PUESTO  
A NIVEL MUNDIAL.



*OliveJapan*



LAUR ULTRA PREMIUM

## **Gran Laur**

VARIETAL: Arauco.

FINCA: Cruz de Piedra , Maipú, Mendoza , Argentina

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,19 %.

---



*Amargo y complejo pero muy fuerte, con un picante extremo y frutados verdes sumamente marcados. De la selección de las mejores olivas de la región, cada cosecha para este aceite se extrae de manera manual y delicada para no dañar el fruto, resultando en un aceite único e irrepetible*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Intenso frutado vegetal.

BOCA: Muy picante y amargo.

---

PRESENTACIÓN: 750 ml



INDUSTRIA ARGENTINA

EST. **GRAN** 1869

**LAUR**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
ULTRA PREMIUM



*Jose Millan*  
JOSE MILLAN

**BOT No 001**

PARTIDA DE 975 BOTTELLAS

CONT. NETO 750ml  
CRUZ DE PIEDRA, MAIPÚ, MENDOZA



LAUR PREMIUM

## **Gran Mendoza**

VARIETAL: Arauco.

FINCA: Cruz de Piedra - Altos Limpios - Medrano | Mendoza

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.



---

*La variedad Arauco es autóctona de Argentina, en la actualidad es considerada como el “malbec de los aceites”. Los frutos, de gran tamaño y forma ovoide alargada que terminan en punta, tienen una alta relación pulpa-hueso y excelente sabor, textura, color y aroma. Los aceites varietales de Arauco se caracterizan por ser potentes en amargor y picor, muy frutados con aromas vegetales y minerales muy intensos.*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Intenso Frutado vegetal.

BOCA: Marcado picante y amargo.

---

PRESENTACIÓN: 500 ml

*From*  
**MENDOZA**  
PREMIUM  
**L'LAUR**



ACETE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA

*Mendoza - Argentina*

500 ML  
Acidez menor a 0,5%

CIÓN DE CALIDAD DEST



LAUR

## ALTO EN POLIFENOLES

VARIETAL: Arauco

FINCA: Cruz de Piedra, Mendoza

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga

ACIDEZ TOTAL: 0,06% (Rango menor a 0,8%)

POLIFENOLES: Superior a 837 mg/Kg (Rango 100-1000mg/Kg)

PEROXIDOS: Menor a 3,84 meq O<sub>2</sub>/Kg (Rango menor a 20meq O<sub>2</sub>/Kg)

ESCUALENOS: 6899 mg/Kg

K270: 0,11 (Rango menor a 0,22)

*Alto En Polifenoles*

*Este aceite de oliva virgen extra es considerado un super alimento por sus múltiples beneficios para la salud, provenientes de su alto contenido en Polifenoles. Los mismos son recomendados por su efecto antiinflamatorio, antioxidante, y preventivo contra enfermedades de nivel cerebral y cardiovascular, además de sus aspectos positivos vinculados a los síntomas gastrointestinales.*

*Entre los Polifenoles que podemos encontrar en este aceite se encuentran la oleuropeína, reflejada en su amargor y el oleocanthal, quién aporta su sabor picante, ambos combinados en su medida justa. Si bien este aceite está enfocado en lograr un super alimento y por tal motivo el sabor que posee es secundario, se logra un excelente equilibrio entre amargor y picor con un intenso sabor herbáceo que aportan las aceitunas verdes.*

*Para la elaboración se utilizó Arauco, una de las variedades con alto contenido de polifenoles. Se obtuvieron 4 litros de aceite por cada 100Kg de aceitunas, debido a que su molienda fue realizada con la fruta extremadamente verde y con un procedimiento de innovación, que por medio de congelamiento logra la ruptura de las células, permitiendo así la liberación de mayor contenido de polifenoles.*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutado vegetal Intenso.

BOCA: Marcadamente picante y amargo.

PRESENTACIÓN: 500 ml







ORGANICO

**LAUR**

**ACEITE DE OLIVA**

**VIRGEN EXTRA**

LIBRE DE GLUTEN SIN T.A.C.C.

**Alto En Polifenoles**

INDUSTRIA LAUR OLIVICOLA

CRUZ DE PIEDRA  
MENDOZA  
ARGENTINA

CONT. NETO:  
500ml

A decorative border of olive branches with olives surrounds the entire page. The border is composed of several olive branches with small olives, arranged in a rectangular frame.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**LAUR**

EDICIÓN HISTÓRICA



LAUR BLEND DE TERROIR  
**EDICIÓN HISTÓRICA**

VARIETALES: Blend de Arauco, Arbequina, Frantoio y Arbosana

FINCA: Blend de fincas, Cruz de piedra, Altos limpios y Medrano

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

---

*Fiel expresión de las tres principales zonas productoras de la provincia de Mendoza dentro de una lata de edición histórica. Amargos persistentes, frutado verde-maduro, con un final ligeramente picante. Gran diversidad de aromas que recuerdan a manzana, frutos secos, y otras frutas maduras como la ciruela o plátanos.*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso

AROMA: Nueces y Almendras, pasto verde recién cortado, Manzanas y Plátano maduro

BOCA: Frutos secos, notas herbáceas. Picante y amargo armónicos a moderados

---

PRESENTACIÓN: 500 ml



EN EL AÑO 2021 LA ACETERA LAUR FUE  
EVOD WORLD RANKING COMO LA OLIVICOLA NÚMERO 1

ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA

LIBRE DE GLUTEN SIN T.A.C.C.

ACIDIZ  
MENOR  
A 6.5%

**LAUR**

BIEND DE TERROIR

CRUZ DE PIEDRA, MEDRANO Y ALTOS LIMPIOS

LAUR OLIVICOLA

CRUZ DE PIEDRA, MENDOZA ARGENTINA

CONT NETO 500 ml

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO



A decorative border made of golden olive branches with olives, framing the entire page. The background is a dark teal color with a subtle, embossed pattern of olive branches.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**LAUR**

ACEITUNAS COSECHADAS DE  
OLIVARES CENTENARIOS



LAUR

## **VARIEDAD ARBEQUINA**

FINCA: Cruz de piedra, Altos limpios y Medrano

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

---

*Se destacan tonos de manzana verde y pasto recién cortado, es un aceite fresco y posee una delicada y elegante textura en el paladar.*

VISTA: Color dorado con tonos verdosos.

AROMA: Frutado vegetal.

BOCA: Picante, amargo y fresco.

---

PRESENTACIÓN: 1 litro



EN EL AÑO 2021 LA ACEITERA LAUR FUE NOMBRADA POR  
EVVO WORLD RANKING COMO LA OLIVICOLA NÚMERO 1 DEL MUNDO

CALIDAD GARANTIZADA



**LAUR**

ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA

LIBRE DE GLUTEN. SINT. A. C. C.

ACEITUNAS COSECHADAS DE  
OLIVARES CENTENARIOS

VARIEDAD ARBEQUINA

ACIDEZ MENOR AL 0,3 %

CRUZ DE PIEDRA, MENDOZA  
ARGENTINA

Contenido Neto 1L.

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

ACEITERA  
**LAUR**  
ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA  
LIBRE DE GLUTEN. SINT. A. C. C.

INGREDIENTES
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
ANÁLISIS
Grasa total
Grasa saturada
Grasa monoinsaturada
Grasa poliinsaturada
Proteínas
Carbohidratos
Fibra
Azúcares
Almidón
Sal
VALORES ENERGÉTICOS
Por 100g
Kcal
Kj





*Aceite de Oliva*

VIRGEN EXTRA

**LAUR**

---

ORGÁNICO





LAUR BLEND DE TERROIR

## CRUZ DE PIEDRA *Orgánico*

BLEND: Arauco / Arbequina / Frantoio.

FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.



*Aroma frutado de aceituna verde, con una intensa presencia de manzana y plátano y recuerdos dulces. En boca, es un aceite ligero, dulce y con predominio de las notas verdes de hierba recién cortada, picante y amargo con presencia marcada pero a la vez delicado al paladar.*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutado vegetal.

BOCA: Picante y amargo, armónico a moderado.

PRESENTACIÓN: 500 ml



EVELAÑO 2021 LA ACEITERA LAUR FUE NOMBRADA  
POR EVOO WORLD RANKING COMO LA OLIVICOLA  
NUMERO 1 DEL MUNDO

*Aceto de Oliva*

VIRGEN EXTRA

**LAUR**

*Libre de Gluten. Sin T.A.C.C.*

**BLOND DE TERROIR**

CRUZ DE PIEDRA

**ORGÁNICO**



*Acidez menor 0,5 %*

Contenido Neto 500 ml

*Mendoza - Argentina*





LAUR BLEND DE TERROIR

## **CRUZ DE PIEDRA** *Orgánico*

BLEND: Arauco / Arbequina / Frantoio.

FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

---

*Aroma frutado de aceituna verde, con una intensa presencia de manzana y plátano y recuerdos dulces. En boca, es un aceite ligero, dulce y con predominio de las notas verdes de hierba recién cortada, picante y amargo con presencia marcada pero a la vez delicado al paladar.*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutado vegetal.

BOCA: Picante y amargo, armónico a moderado.

---

PRESENTACIÓN: 250 ml y 500 ml

*Aceite de Oliva*  
**VIRGEN EXTRA**  
*Libre de Gluten - Sin T.A.C.C.*

# LAUR

**BLEND DE TERROIR**  
**CRUZ DE PIEDRA**

**ORGÁNICO**

*Mendoza - Argentina*

Acidez menor 0,5%  
Contenido Neto 500 ml





LAUR BLEND DE TERROIR

## **MEDRANO**

VARIETAL: Arauco (en tres grados distintos de madurez)

FINCA: Medrano, entre Rivadavia y Junín, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

---

*Aceite de perfil equilibrado y complejo ya que está compuesto en su totalidad de variedad Arauco pero seleccionando los frutos en sus tres estados de madurez (verde, envero cuando comienza a cambiar el color de verde a negra y madura). Frutado de oliva verde medio alto, identificable en nariz y boca. Gran diversidad de aromas vegetales secundarios, sobre todo manzana verde, kiwi y piel de plátano, aunque también aparecen matices de otras frutas maduras como fresa. Destaca su amargor y picor con una astringencia final que no interfiere en su perfil.*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutas y pastos verdes.

BOCA: Dulce, agradable al paladar, picante y amargo equilibrado.

---

PRESENTACIÓN: 250 ml y 500 ml

*Acetate of*  
VIRGEN EXTRA  
*Shiva*

LAUR

BLEND DE  
MEDRANO

*Medrano - Argentina*

Acidez menor 0,5% - Contenido Neto 500 ml  
TRADICION DE CALIDAD DESDE 1889



LAUR BLEND DE TERROIR

## **ALTOS LIMPIOS**

BLEND: Arauco / Arbequina.

FINCA: Altos Limpios, Lavalle, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

---

*Se percibe entrada dulce, que se torna fluida en la boca, impregnándola uniformemente y permitiendo descubrir un intenso sabor a manzana y que luego se torna en almendra y nuez (frutos secos) cuando el aceite reposa en el paladar. Amargo fuerte y el picante marcado persistente en boca durante unos segundos.*

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutos secos.

BOCA: Frutos secos, notas frutales, picante y amargo final.

---

PRESENTACIÓN: 250 ml y 500 ml

*Acetate de Oliva*  
VIRGEN EXTRA

# LAUR

BLEND DE TERROIR  
ALTOS LIMPIOS

*Mendoza - Argentina*

— *Acidez menor 0,5% - Contenido Neto 500 ml* —  
TRADICION DE CALIDAD DESDE 1889



DESDE 1889

# LAUR

ACEITE DE OLIVA

VIRGEN  
EXTRA

LIBRE DE GLUTEN  
Sin T.A.C.C.



LAUR

## **VIRGEN EXTRA**

FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.



---

*Se destacan tonos de manzana verde y pasto recién cortado, es un aceite fresco y posee una delicada y elegante textura en el paladar.*

VISTA: Color dorado con tonos verdosos.

AROMA: Frutado vegetal.

BOCA: Picante, amargo y fresco.

---

PRESENTACIÓN: 30 ml, 250 ml, 500 ml, 1 litro, 2 litros y 5 litros



LAUR

## **VIRGEN EXTRA Orgánico**



FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

---

*Es un blend elaborado con aceitunas de las variedades típicas de la olivicultura tradicional mendocina, entre ellas: Farga, Frantoio, Arauco, Lechino, Manzanilla y Arbequina. Provenientes de olivos centenarios protegidos y certificados orgánicos de la Finca Cruz de Piedra (Maipú, Mendoza).*

VISTA: Color dorado con tonos verdosos.

AROMA: Frutado vegetal.

BOCA: Picante, amargo y fresco.

---

PRESENTACIÓN: 500 ml

EXTRA  
LIBRE DE GLUTEN  
Sin T.A.C.C.  
MENDOZA • ARGENTINA  
Sin T.A.C.C.  
CONTENIDO NETO  
1 LITRO

DESDE 1889  
**LAUR**  
ACEITE DE OLIVA.  
VIRGEN  
EXTRA  
LIBRE DE GLUTEN  
Sin T.A.C.C.  
MENDOZA • ARGENTINA  
Sin T.A.C.C.  
Acidez menor a 0,5%  
CONTENIDO NETO  
500 ml

DESDE 1889  
**LAUR**  
ACEITE DE OLIVA.  
VIRGEN  
EXTRA  
LIBRE DE GLUTEN  
Sin T.A.C.C.  
MENDOZA • ARGENTINA  
**ORGÁNICO**  
Sin T.A.C.C.  
Acidez menor a 0,5%  
CONTENIDO NETO  
500 ml

DESDE 1889  
**LAUR**  
ACEITE DE OLIVA.



LAUR

## ***VIRGEN EXTRA grandes volúmenes***

Aceite fresco que posee una delicada y elegante textura en el paladar. Cuenta con presentaciones tanto en bidones como en Bag in Box.

CONTENIDO NETO: 2 litros y 5 litros





CONSERVAS

## LÍNEA DE ACEITUNAS EN CONSERVA

Tradicionales en cualquier mesa, para comer solas o acompañando una amplia variedad de preparaciones.



*Aceitunas Verdes Premium en Salmuera*  
CONT. NETO 320 g | CONT. ESCURRIDO 200 g



*Aceitunas Verdes  
descarozadas en Salmuera*  
CONT. NETO 320 g  
CONT. ESCURRIDO 160 g



*Aceitunas Verdes Rellenas  
con Pimiento Morrón en Salmuera*  
CONT. NETO 320 g  
CONT. ESCURRIDO 200 g



*Aceitunas Verdes  
Grandes en Salmuera*  
CONT. NETO 320 g  
CONT. ESCURRIDO 200 g

PREMIUM  
**LAUR**



.....  
ACEITUNAS VERDES  
*en Salmuera*  
.....

MENDOZA - ARGENTINA  
Contenido Escudo  
Contenido

**LAUR**

**TRES HECTÁREAS**

**3Ha.**





LAUR WINES

## TRES HECTÁREAS

MALBEC



**COSECHA:** Manual en cajas de 12 kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

**VINIFICACIÓN:** Fermentado 100 % con levaduras indígenas. La elaboración es siempre en pequeñas vasijas (micro vinificación), en cubas *open top* de roble francés, en bines y en vasijas ovoideas de hormigón. El manejo del sombrero es manual para potenciar la extracción de aromas, color y, sobre todo, estructura.

---

*Malbec que nos brinda un terroir con carácter, complejo y de gran estructura, apto para la guarda durante varios años.*

**VISTA:** Color rojo violáceo intenso y brillante.

**AROMA:** Notas de chocolate, vainilla y tabaco.

**BOCA:** Entrada amable y delicada, con taninos dulces, siendo muy redondo, complejo y con un final prolongado.

---

**PRESENTACIÓN:** 750 ml

LAUR WINES  
EST. 1889

LAUR  
TRES HECTÁREAS  
3Ha.



MALBEC

MENDOZA, ARGENTINA

BOT N° 2095

PARTIDA LIMITADA

**LAUR**

**TRES HECTÁREAS**

**3Ha.**

**ORGÁNICO**



LAUR WINES

## **TRES HECTÁREAS** *Orgánico*

MALBEC



**COSECHA:** Manual en cajas de 12 kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

**VINIFICACIÓN:** Fermentado 100% con levaduras indígenas. La elaboración es siempre en pequeñas vasijas (micro vinificación), en cubas *open top* de roble francés, en bines y en vasijas ovoideas de hormigón. El manejo del sombrero es manual para potenciar la extracción de aromas, color y, sobre todo, estructura.

---

*Malbec con carácter, complejo y de gran estructura, apto para la guarda durante varios años.*

**VISTA:** Color rojo granate brillante con reflejos bordó.

**AROMA:** Despliegue de frutos rojos que recuerdan a cerezas y ciruelas, enlazados en un aroma armónico sutilmente especiado.

**BOCA:** Entrada ligera y amable, con taninos de estructura media, persistencia larga con un final elegante.

---

**PRESENTACIÓN:** 750 ml



LAUR WINES

## **TRES HECTÁREAS** *Orgánico*

CABERNET SAUVIGNON



**COSECHA:** Manual en cajas de 12 kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

**VINIFICACIÓN:** Fermentado 100% con levaduras indígenas. La elaboración es siempre en pequeñas vasijas (micro vinificación), en cubas *open top* de roble francés, en bines y en vasijas ovoideas de hormigón. El manejo del sombrero es manual para potenciar la extracción de aromas, color y, sobre todo, estructura.

---

*Cabernet Sauvignon que nos brinda un vino de gran estructura y complejidad, apto para la guarda durante varios años.*

**VISTA:** Color rojo rubí, brillante con tintes bordó.

**AROMA:** Frutos rojos que recuerdan a frambuesas y grosellas, combinando con el carácter pimentono típico del cabernet.

**BOCA:** Entrada sutil, de cuerpo medio, fresco y frutal. Con agradable retrogusto.

---

**PRESENTACIÓN:** 750 ml

LAUR WINES  
EST. 1889

# LAUR

TRES HECTÁREAS  
3Ha.



OP





ACETAIA MILLÁN

## ACETO BALSÁMICO

VARIETAL: Ugni blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA: Manual

MADURACIÓN : 1 año

ACIDEZ TOTAL: 4% en Ácido Acético

DENSIDAD: 1,35 g/L



---

*Elaborado con vinagre de vino blanco, variedad ugni blanc. El mismo se deja en contacto con la madera de roble, no menos de 1 año en barrica, luego el mosto concentrado se añeja en piletas de cemento en contacto con duelas de roble, también 1 año. Concluido este tiempo, se llevan los ingredientes al cocinador de fuego y se los somete a un proceso de cocción de 7 días hasta llegar al punto de densidad deseado. Es un producto espeso y cremoso, ideal para carnes, quesos y postres. Producto sin conservantes.*

VISTA: Marrón oscuro natural

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: El agrio y el dulce se encuentran completamente amalgamados lo que logra una equilibrada y agradable boca

---

PRESENTACIÓN : 30 ml y 250 ml



ACETAIA  
**MILLANZ**



ACETO BALSAMICO  
ESPESO Y CREMOSO

PRODUCTO  
ARGENTINA

CONTIENE  
NETO



ACETAIA MILLÁN

## **VINAGRE DE VINO TINTO RESERVA**

EDICIÓN LIMITADA

FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: 6 %



---

*La edición limitada del Vinagre de Vino tinto Reserva, es un producto gourmet de excelencia. Elaborado a partir de un vino Malbec con 12 meses de barrica de roble.*

VISTA: Color rojo claro o violáceo.

AROMA: Penetrante, agradable a ácido cético y esteres vínicos.

BOCA: Acidez característica.

---

PRESENTACIÓN: 500 ml



ACETAIA MILLÁN  
**ACETO BALSÁMICO  
DI MODENA I.G.P.**

VARIETAL: Ugni blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA: Manual

MADURACIÓN : 3 años

ACIDEZ TOTAL: 4% en Ácido Acético

DENSIDAD: 1,35 g/L



---

*Es un producto importado a granel desde la tierra del aceto balsámico (Módena - Italia) y envasado por Acetaia Millán. Este aceto posee el sello de denominación geográfica protegida, otorgado por el consorcio del aceto balsámico de Módena, institución que también certifica todos los procesos de elaboración de Acetaia Millán. El mismo es añejado durante 3 años y con una acidez bien marcada y más alta que los anteriores productos de la línea, lo que lo hace un tanto más agresivo y le otorga mayor personalidad y marcada presencia sobre las comidas. El uso recomendado de este producto es sobre carnes, pastas y quesos.*

VISTA: Color oscuro intenso y brillante, que manifiesta su característica densidad.

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: De tradicional e inigualable sabor dulce y agrio bien definido y equilibrado.

---

PRESENTACIÓN : 250 ml

ACETAIA  
**MILLANZ**  
*Aceto Balsamico*  
**DI MODENA I.G.P.**  
PRODOTTO IN ITALY  
**250ml.**



**CONTRA  
VIENTO**



CONTRA VIENTO

## **VIRGEN EXTRA**

BLEND

FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,8 %.



---

*Impregnado de verdor con notas herbáceas, tiene un agradable amargor con un final ligeramente picante y fresco.*

VISTA: Color dorado con tonos verdosos.

AROMA: Frutado vegetal.

BOCA: Picante, amargo y fresco.

---

PRESENTACIÓN: 250 ml y 500 ml



# CONTRA VIENTO

ACEITE DE OLIVA

*Virgen Extra*

Libre de Gluten

*Cosechado, elaborado y puesto en b*

MENDOZA

ARGENTINA

ACIDEZ MENOR





CONTRA VIENTO

## **ACETO BALSÁMICO**

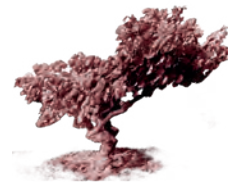
VARIETAL: Ungi blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

MADURACIÓN : 6 meses

ACIDEZ TOTAL: 4% en Ácido Acético

---



*Elaborado con vinagre de vino blanco, variedad ungi blanc. El mismo se deja en contacto con la madera de roble, no menos de 6 meses en barrica; el mosto concentrado se añeja en piletas de cemento en contacto con duelas de roble , también durante 6 meses. Concluido este tiempo, se llevan los ingredientes al cocinador de fuego y se los somete a un proceso de cocción de 3 días hasta llegar al punto de densidad deseado. Es un producto fluido cuyo uso es ideal para ensaladas. Producto sin conservantes.*

VISTA: Marrón oscuro natural

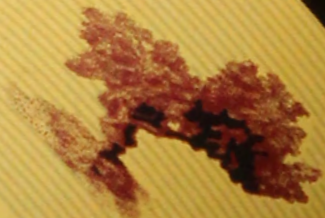
AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: Agrio bien definido y equilibrado.

---

PRESENTACIÓN: 250 ml y 500 ml





# CONTRA VIENTO

ACETO  
*Balsámica*

Libre de Gluten

*Cosechado, elaborado y puesto en b*  
MENDOZA · ARGENTINA





CONTRA VIENTO

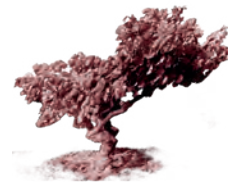
## ACETO BALSÁMICO Bag in Box

VARIETAL: Ungi blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

MADURACIÓN : 6 meses

ACIDEZ TOTAL: 4% en Ácido Acético



---

*Elaborado con vinagre de vino blanco, variedad ungi blanc. El mismo se deja en contacto con la madera de roble, no menos de 6 meses en barrica; el mosto concentrado se añeja en piletas de cemento en contacto con duelas de roble , también durante 6 meses. Concluido este tiempo, se llevan los ingredientes al cocinador de fuego y se los somete a un proceso de cocción de 3 días hasta llegar al punto de densidad deseado. Es un producto fluido cuyo uso es ideal para ensaladas. Producto sin conservantes.*

VISTA: Marrón oscuro natural

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: Agrio bien definido y equilibrado.

---

PRESENTACIÓN: 2 litros



CONTRA VIENTO

## LÍNEA DE FRUTOS SECOS

Línea de frutos secos y snacks ideales para desayunos, postres, brunch, para picotear, etc. Frutos secos Contra Viento aporta sabor extra y valor nutricional a tus preparaciones.



Mix energético: mix de frutos secos y pasas de uva  
CONT. NETO 100 g



Almendras sin cáscara  
CONT. NETO 250 g



Nueces con cáscara  
CONT. NETO 250 g



Maní Salado  
CONT. NETO 150 g



Pasas de uva morenas  
CONT. NETO 250 g



CONTRA VIENTO

## LÍNEA DE CONSERVAS

Línea de conservas, pastas y aderezos ideales para el acompañamiento de diferentes comidas y darle el toque justo de sabor a cada preparación.



CONTRA  
VIENTO

BERENJENAS  
Condimentadas  
en aceite

CONT. NETO 300 g  
CONT. ESC. 280 g



INGREDIENTES: Berenjenas, aceite de oliva, cebolla, ajo, pimiento.

PREPARACIÓN: Berenjenas lavadas y cortadas en rodajas. Cebolla y ajo picados. Se sofríen en aceite de oliva. Se añaden las berenjenas y se cocinan hasta que estén blandas.

CONSERVA: Se conserva en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

PUBLICIDAD: 7 955555

Berenjenas condimentadas en aceite  
CONT. NETO 300 g | CONT. ESCURRIDO 200 g



CONTRA  
VIENTO

PIMIENTO  
AGRIDULCE

Pimiento de variedades seleccionadas.

CONT. NETO 300 g  
CONT. ESC. 280 g



*Pimiento Agridulce*

CONT. NETO 300 g  
CONT. ESCURRIDO 200 g



CONTRA  
VIENTO

PEPINOS  
en conserva

CONT. NETO 300 g  
CONT. ESC. 280 g



*Pepinos en conserva*

CONT. NETO 300 g  
CONT. ESCURRIDO 200 g



CONTRA  
VIENTO

PIMIENTOS  
MORRONES

CONT. NETO 300 g  
CONT. ESC. 280 g



*Pimiento Morrones*

CONT. NETO 300 g  
CONT. ESCURRIDO 200 g



CONTRA  
VIENTO

SCARCCIATA

Escarcciata de variedades seleccionadas.

CONT. NETO 200 g  
CONT. ESC. 170 g



*Scarcciata*

CONT. NETO 200 g  
CONT. ESCURRIDO 170 g



CONTRA VIENTO

## LÍNEA DE PASTAS Y ADEREZOS

Línea de pastas y aderezos ideales para el acompañamiento de diferentes comidas y darle el toque justo de sabor a cada preparación.



*Babaganush, puré de berenjenas asadas y sésamo*  
CONT. NETO 175 g



*Pasta de Tomates Secos*  
CONT. NETO 180 g



*Pasta de Aceitunas Verdes*  
CONT. NETO 170 g



*Pasta de Poroto Colorado*  
CONT. NETO 180 g



CONTRA VIENTO

## **LÍNEA DE SALSAS DE JALAPEÑO**

Mix de de ajíes picantes ahumados, intensos, ideales para acompañar carnes y guisos.

CONTENIDO NETO: 180 g.



NUESTRO

SABOR ARGENTINO



NUESTRO SABOR ARGENTINO



## CHIMICHURRI

Presentación en estuche contenedor de tres productos variados: Aceite de Oliva Virgen Extra *Laur*, Vinagre de Vino *Belier* y Mix de Especies *Quantum*.

Mix para la elaboración del mejor chimichurri casero. Combinando aromas, sabores y colores diferentes de una forma totalmente natural y orgánica.

---

CONTENIDO: Aceite de Oliva Virgen Extra *Laur*: 250 ml  
Vinagre de Vino *Belier*: 250 ml  
Mix de Especies *Quantum*: 25 g





NUESTRO  
MADE ARGENTINA

# CHIMICHURRI

PREMIUM

*Ideal para acompañar carnes como el asado, cerdos y aves.  
La palabra chimichurri tiene su origen entre los prisioneros  
británicos tras las Invasiones Inglesas luego afincados en territorio  
argentino, que pedían los aliños para el asado frecuentemente con  
una palabra compuesta de vocablos aborígenes (che), españoles e  
ingleses con remota etimología hindú ("curry"; che-ni-curry (par  
"che-ni-saha" o bien give me curry ("dame condimento")*



NUESTRO

IMPORTED FROM ARGENTINA

NUESTRO  
MADE ARGENTINA

ACEITE  
DE OLIVA  
VIRGEN  
EXTRA



LAUR  
PRODUCTO DE  
*Argentina*  
250 ml

IMPORTED FROM ARGENTINA

NUESTRO  
MADE ARGENTINA

MIX  
DE ESPECIAS



QUANTUM  
PRODUCTO DE  
*Argentina*  
25g

IMPORTED FROM ARGENTINA

NUESTRO  
MADE ARGENTINA





VINAGRE  
DE VINO



BELIER  
PRODUCTO DE  
*Argentina*  
250 ml

OLIVÍCOLA  
**LAUR**  
• DESDE 1889 •

Videla Aranda 2850, Cruz de Piedra, Maipú  
Mendoza - Argentina. Tel.: +54 9 (261) 611 0000

 [laur.ar](http://laur.ar)  [turismo@laur.ar](mailto:turismo@laur.ar)  [/olivicolalaur](https://www.instagram.com/olivicolalaur)  [/Olivicolalaur](https://www.facebook.com/Olivicolalaur)