



DESDE 1913

Una tradición familiar de rigurosa calidad
A family tradition of uncompromising quality

Sarroca de Lleida

VEÁ

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil

DURANTE GENERACIONES EL NOMBRE DE VEÁ HA REPRESENTADO EL MÁS ALTO NIVEL EN LA CALIDAD

del cultivo de los olivos y en la extracción de excelentes aceites de oliva Virgen Extra. En la actualidad, sus aceites se encuentran entre los mejores del mundo.



Varios son los factores que, combinados, determinan el carácter y la calidad de un buen aceite de oliva. La variedad de la aceituna, el suelo, el clima, el cuidado en la recolección de las aceitunas, la habilidad en la molturación y el arte del “coupage”. Pero por encima de todo ello está el carácter del productor y su persistencia en el compromiso

de seguir sus propias normas, negándose la utilización de cualquier sistema que pueda disminuir la calidad y la integridad del producto final.

El Sr. VEÁ ha introducido las técnicas de producción más novedosas, pero también ha preservado de modo riguroso los métodos tradicionales en el cultivo y la selección, combinándolos con maestría.

Todo el aceite de oliva

Virgen Extra envasado bajo la marca VEÁ, procede de la primera extracción en frío y sin presión de aceitunas de la variedad “Arbequina”.

FOR GENERATIONS, THE VEÁ'S NAME HAS REPRESENTED QUALITY OF THE HIGHEST LEVEL,

in both, the cultivation of olive trees, and the extraction of the best extra virgin olive oil. These olive oils are considered one of the best in the world.

There are many different factors in the extraction of olive oil which are responsible for the character and the quality of the final product. The olive variety, the soil, the climate, the care taken picking the olives, the ability and know-how to molturate and the art of blending. But above all, there is the character of the good producer itself, and his persistent to commitment to following his own rules, with no other aim than the quality and integrity of the final product.



Avelino Veá
Director of VEÁ

Mr. Veá has introduced the newest extraction systems, but he has also rigorously preserved the traditional methods in the cultivation and selection, mastery combined.

Absolutely all the extra virgin olive oil bottled under the brand VEÁ, comes from the first cold extraction, with no pressure, of “Arbequina” variety olives.



Cosecha *Harvest*

2003/2004

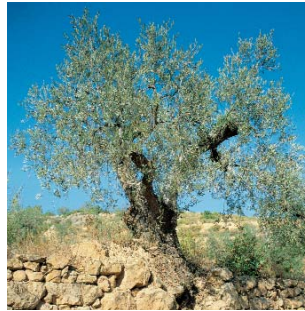
PERIODO DE COSECHA

Comienzo: 6 de Noviembre de 2003. Final: 12 de Enero 2004

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Al igual que la anterior, esta cosecha vino marcada por las fuertes heladas del 15 de Diciembre de 2001. Todo y que la producción se ha duplicado en respecto a la cosecha anterior, no se puede considerar buena porque esta lejos de lo que se consideraba normal durante los años previos a la helada.

Durante el invierno del 2002 tuvimos abundantes lluvias por lo que los olivos empezaron un nuevo ciclo de producción con fuerza. El periodo de verano del 2003 fue muy caluroso y seco apenas sin lluvias, esto favoreció la extinción de la mayoría de los insectos. Los meses de Septiembre y Octubre concentraron la mayoría de las lluvias que hemos tenido durante el 2003 lo que propició a una buena floración del olivo y el buen desarrollo de las aceitunas. En definitiva, como es habitual en nuestra zona, las extremas condiciones climáticas nos ha



protegido de las plagas de insectos y además esto hace que apenas se tengan que utilizar insecticidas lo cual favorece a la excelente calidad de nuestro aceite.

La calidad del aceite obtenido en esta cosecha es excelente. La principal razón ha sido la ausencia de insectos que puedan dañar el fruto. Esto junto con una cuidadosa recolección evita todo proceso de fermentación antes de la extracción del aceite. Por lo que tanto el nivel de oxidación y enranciamiento del aceite es extremadamente bajo así como la acidez.

PRODUCCIÓN

Método "Sinolea" : 28.000 litros
Sistema continuo : 31.000 litros
Ecológico : 14.500 litros

PERIOD OF THE HARVEST

Starts: November 6th 2003

Ends: January 12 th 2004

CHARACTERISTICS OF THE HARVEST

As in the previous year, this harvest was marked by the strong frosts of December 15th, 2001. Although production has doubled since the last harvest, it is still not good as it is far from what was considered normal during the years prior to the frosts.

During the winter of 2002 we saw abundant rains, which made the olive trees start a strong new cycle of production. The summer of 2003 was very warm and dry with hardly any rain, and this favoured the extinction of most insects. The months of September and October concentrated most of the rains we had in 2003, which caused a healthy blossom on the olive trees and good growth of the olives. To sum up, as usual in our area, extreme climatic conditions have protected us from insect plagues and have also made it possible for us to use hardly any pesticides which contributes to giving our

oil its excellent quality.

The quality of the oil obtained from this harvest is excellent. The main reason has been the lack of insects that may damage the fruit. This, together with a careful harvest, prevents any fermentation process before the extraction of the oil. Therefore both the level of oxidation and rancidness of the oil are extremely low, as is its acidity.

PRODUCTION

Sinolea Extraction: 28.000 liters
Continuos system: 31.000 liters
Certified Organic. 14.500 liters



Los 5 pilares de VEÁ

The five will pound of VEÁ

La extracción del aceite es un largo proceso y es importante de que todos los pasos sigan un orden y sean del todo escrupulosos para no disminuir la calidad.

El primer pilar, el territorio y el clima

Es nuestro factor fundamental pues los extremos climáticos, condicionado por el territorio, eliminan la mayoría de las plagas haciendo prácticamente innecesarios el uso de productos químicos. De esta manera todos los productos contienen porcentajes ínfimos de estos productos.

El segundo pilar, la Arbequina

La aceituna "Arbequina" es una de las más pequeñas, utilizadas para producir aceite de oliva. Más redondeada que alargada, de maduración temprana, de un color verde/violeta y reluciente, produce un aceite finísimo casi dulce.

El tercer pilar, la Recolección y el transporte al molino.

La recolección de la aceituna se realiza mayoritariamente a mano para no perjudicar el producto. De esta manera se evitan los cortes que facilitan la entrada de oxígeno y la fermentación del fruto aumentando la acidez. El transporte al molino se efectúa diariamente.

El cuarto pilar, la extracción

Para obtener una baja acidez es fundamental una rápida extracción. La extracción del aceite se realiza en frío y sin presión por el método "Sinolea", es un sistema por el cual se extrae el aceite por goteo natural, y posteriormente por sistema continuo se extrae el resto del aceite.

El Quinto pilar, almacenamiento, filtrado y envasado

El aceite no debe sufrir ni cambios de temperatura bruscos ni debe estar expuesto a la luz solar. Veá conserva su aceite en un almacén especialmente construido para estos fines dentro del cual el aceite se conserva en depósitos de acero inoxidable. Solo saldrá del almacén en el momento de recibir un pedido y se filtra por gravedad.

The extraction of oil is a lengthy process and it is important that all steps are followed in order and are scrupulously carried out to ensure quality.

The first mainstay is land and climate.

This is our most fundamental factor since the extremes of climate, conditioned by the land, eliminate most plagues and mean we hardly have to use any chemical products. In this way, our products contain an infinitesimal percentage of these products.

The second mainstay is La Arbequina.

The Arbequina olive is one of the smallest and is used to produce olive oil. It is more rounded than long, ripens early, has a green / purple shiny colour and produces a very fine, almost sweet, oil.

The third mainstay is picking and transport to the press.

Most picking is done by hand in order to avoid harming the olive. Cuts which would otherwise allow oxygen into the fruit and subsequent fermentation leading to an increase in acidity, are avoided. The transport to the Mill makes every day.

The fourth mainstay, Extraction.

Every hour which passes following harvest increases acidity and it is therefore vital that extraction takes place quickly. A cold, pressure free extraction is carried out using the "sinolea" method, this being a system by which oil is extracted using a natural drip, and finally we make the extraction of the rest of the oil by the continuo system.

The fifth mainstay, storage, filtering and bottling.

The oil must not be subject to either notable changes in temperature, nor sunlight. Veá stores its oil in a specially built warehouse to meet these conditions and the oil is stored in stainless steel drums. It only leaves the warehouse when an order is received and it is then gravity filtered.

1. El territorio y el Clima

1. The “terroir” & Climate

I. El territorio y el Clima

Esta zona esta situada en el extremo meridional de la depresión central de Catalunya. Sus principales características son la aridez de su clima y una vegetación constituida por arbustos y espinos, con presencia de encinares. Un sistema de profundos barrancos y torrentes secos, llevan hasta el río “Set” la escasa agua que produce una pluviométrica de 380 a 400 ml.

El olivo esta presente en todas partes junto con el almendro y algunos viñedos dispersos. Los desniveles del terreno estan ordenados sistemáticamente

mediante terrazas, una explotación parecida a la que nos encontramos en la zona del Priorat. El aspecto de esta tierra es austero, duro y digno.

Los veranos cálidos son seguidos por inviernos lo suficientemente fríos para la eliminación de la mayor parte de las plagas que atacan a los olivos.

Esta es una de las razones por las cuales en nuestras propiedades el uso de productos fitosanitarios es mínimo.

The “terroir” & Climate

This area is located in the western edge of the central valley

of Catalonia. Its main features are the dryness of its climate and a wild vegetation made of bushes and hawthorns, with some scattered holm oak forests. A system made of deep gorges and dry torrents, carry to the “Set” river the scarce drops of water, that rain in a climate with 380 to 400ml. of rain water per year.

The olive tree shows around everywhere, together with the almond tree and some vineyards. The unevenness of the soil is systematically organized through terraces, a method similar to the one used in Priorato. The landscape looks tough, severe and honourable.



Olivo cubierto de escarcha
Frozen arbequina olive tree during the winter time

The hot summers are followed by cold winters, cold enough to eliminate most of the plagues that attack the olive tree.



2. La Arbequina

2. The Arbequina



2. La Arbequina

Es la variedad más extendida en Catalunya, la de más renombre y conocida. Es un árbol pequeño, que resiste bien los fríos y la sequía, se hace árbol relativamente temprano. Empieza a ser productivo en 10 ó 15 años.

La aceituna "Arbequina" es una de las más pequeñas, utilizadas para producir aceite de oliva. Más redondeada que alargada, de maduración temprana, de un

color verde/violeta y reluciente, produce un aceite finísimo.

Es de destacar que la "Arbequina" es exquisita, cuando es aliñada, para uso en mesa. Su nombre proviene de la población de Arbeca situada en la comarca de Les Garrigues.

2. THE ARBEQUINA

It is the most widely found variety in Catalonia, the most famous and well known. It is a small tree which endures well the

frost and the dryness. Starts to produce after 10 to 15 years.

The "Arbequina" olive is one of the smallest, used to produce olive oil. It is rather round and it matures very early. It is green/violet and shiny. It produces a very fine olive oil.

Highlight is needed in the fact, that if well seasoned, it is very good to be eaten in the table. Its name comes from the town of Arbeca, in Les Garrigues region.

EL OLIVO

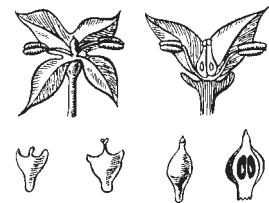
Se trata de la Olea Europea L, planta perteneciente a la familia de las oleáceas. Los botánicos reconocen a l'Olea Europea dos subespecies: l'Olea europea Oleaster, que es el olivo borde y la Olea europe Sativa, que es el olivo auténtico.

Es un árbol de raíces fuertes, bien ramificadas. Las raíces son distintas según como se haya plantado el árbol. Si el árbol se ha plantado a partir de una semilla tendrá una raíz principal vertical, en el caso de los planzones no hay raíz principal y las raíces crecen horizontalmente.

THE OLIVE TREE

The olive tree has strong roots and well ramify. The roots are different, depends like it has been planted. If the tree has been planted from a seed, it will have a vertical principal root in the case of the seedling haven't any principal root. This root grows horizontally.

In time, the union of this roots with the trunk constitutes the "soca".



3. Recolección y transporte al molino.

3. *The elaboration process*

RECOLECCIÓN DE ACEITUNAS

En nuestra empresa tenemos la infraestructura necesaria para la recolección diaria de las aceitunas. Se visita diariamente a los diferentes agricultores en cada población para la recogida de las aceitunas.

ESTADO DEL FRUTO

Se inspecciona partida por partida para asegurarnos que las aceitunas se encuentren en perfectas condiciones, es decir no deben tener golpes ni cortes, esto propiciaría una entrada de oxígeno en el fruto que aceleraría el proceso de fermentación con graves consecuencias para la calidad del aceite.



La recolección de la aceituna se realiza mayoritariamente de forma manual por ordeño. The majority of the olive harvesting comes about by hand.



RECEPCIÓN

La recepción y limpieza de la aceituna es un proceso muy importante para la obtención de un aceite de alta calidad. Otros factores son: que el fruto llegue al molino pocas horas después de ser recogido y en perfectas condiciones.

COLLECTION OF THE OLIVES

In our company we have the necessary substructure for a daily collection of the olives.

STATE OF THE FRUIT

We check all lots; olives must be in perfect conditions without blows or cuts. This fact could produce an entry of oxygen in the olive that will accelerate the process of fermentation with bad repercussion for the quality of the oil.

RECEPTION

The reception and cleanliness of olives it is an important process to obtain a high quality oil. Another factors are that the

olives have to arrive to the Mill quickly and in perfect conditions after the collection.



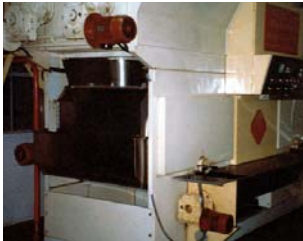
4. Extracción

4. Extraction

EXTRACCIÓN

En primer lugar se procede a la molturación de las aceitunas para la obtención de una pasta que llamaremos “masa”. En Veá esto se realiza con un molino de martillos móviles para que durante este proceso no se caliente, ya que restaría intensidad y aromas al aceite.

Después de la molienda y



La “Sinolea”, para obtener un kilogramo de aceite hacen falta unos doce kilos de aceitunas.

First extraction with no press on the mass of the olives. We make this extraction by the Sinolea machine.

anteriormente a la extracción del aceite, se produce el batido de la masa. Proceso que dura aproximadamente 40 minutos en el cual la pasta llega a 24°C.

Mediante el efecto del batido se van separando las moléculas y poco a poco el aceite se va separando de la masa. Para la extracción del aceite se utiliza el

método “Sinolea”, dicho proceso se basa en la extracción en frío y sin presión del aceite.

Posteriormente se sacan las impurezas y partículas de agua por decantación natural pasando por diferentes depósitos que se comunican por la parte superior, de esta manera tanto las impurezas como las partículas vegetales se van acumulando en el fondo de los depósitos. Por último se procede a la extracción del resto del aceite por el sistema continuo. La masa se vuelve a batir para ponerla otra vez a temperatura – esta vez a 32°C – durante unos 15 minutos, posteriormente pasa a los decanters donde se separa el sólido “orujo” del “alpechín” – fase acuosa – y del aceite. Finalmente se limpia el aceite de pequeñas impurezas.

EXTRACTION

First of all we mill the fruit to obtain a mass of the olives. In Veá this process is made with a special mill with mobile hammers in order to avoid heating the mass.

After that, we mix the mass during about 40 minutes. We



Extracción mediante el sistema continuo. After the first extraction with no press, we take out the rest of the oil by the continua system.

put the mass to 24°C, this is process it is to separate the oil from the rest.

For the extraction of the oil we use the “Sinolea” system, cold extraction with no press during about 30 minutes. To obtain 1 l.



Método continuo
Continua system

of this oil we need 10 to 12 kilos of olives. For the separation of the water and organic particles, the oil goes in to small decantation deposits, we do not use the centrifugation.

Finally we make the extraction of the rest of the oil by the continua system. For this extraction we heat the mass to about 32°C during 15 minutes, and we take the oil through the decanters.

5. Almacenamiento, filtrado y envasado

5. Storage, filtering and bottling

ALMACENAMIENTO

Después de la obtención, el aceite de oliva se almacena en depósitos subterráneos, que reciben el nombre de “cups”. Antiguamente eran de baldosas de cerámica, actualmente son de



acero inoxidable para evitar toda posibilidad de pequeños focos de fermentación.

Semanalmente se trasiega el aceite a unos depósitos de acero inoxidable situados en un almacén especialmente construido para el almacenaje del aceite, sin variaciones de temperatura y sin ninguna entrada de luz solar. Estos depósitos, que son cónicos en su parte inferior, se van sangrando semanalmente para eliminar los residuos vegetales y de humedad que en caso de permanecer con el aceite durante mucho tiempo podrían llegar a fermentar y consecuentemente influenciar de forma negativa en

la calidad del aceite. Aparte del sangrado también se realizan trasiegos – cambiar el aceite de depósito – y de esta forma se limpian los depósitos y se dejan en perfectas condiciones.

STORAGE

We storage the oil in underground deposits which are named “cups”. In the past they were made of ceramics, but now are made in stainless steel, better option without cracks to prevent fermentation. Once a week we move the oil to stainless deposits in a ware house where the temperature is always the same and the sun light can not come through.

The deposits are conical in order to take out all the damness



Los depósitos de inoxidable con temperatura y humedad controladas. These diposit are placed in a room where the temperature it is more or less the same during all the year and the sun light can not come through.



Un cuidadoso embotellado. A careful bottling.

and organic particles that come down with the time.

Another task it is to move the oil from one deposit to another to keep them clean and in perfect conditions.

FILTRADO Y ENVASADO

El filtrado del aceite se realiza por el sistema tradicional, simplemente se hace pasar el aceite a través de unos papeles de celulosa que absorben toda la humedad y no dejan pasar las partículas vegetales. Este proceso se hace sin presión para no emulsionar o calentar el aceite. De esta manera se mantienen al máximo posible las cualidades del aceite. Únicamente se filtra el aceite, que esta pendiente de ser envasado después de un pedido de nuestros clientes repartidos por todo el mundo.

FILTERING AND BOTTLING

The filtering is made on the traditional way. The oil goes through a cellulose paper which absorbs the humidity and keeps the organic particles.

This process is made without pressure to prevent heating or emulsify the oil.

We do not have stock of oil in the bottle. We filter and bottle the oil when we have the orders from our customers. This is to sale very fresh product.





L'ESTORNELL®

Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil

EXTRACCIÓN DE ACEITUNAS SELECCIONADAS

Bajo la marca “L’Estornell” – nombre catalán adquirido de los pájaros que gustan de las aceitunas y que vienen a “ayudar” en la época de la cosecha – se envasan dos tipos de aceite de oliva Virgen Extra diferentes: el Virgen Extra y el Virgen Extra Ecológico además de un vinagre de vino de uvas de la variedad “Garnacha”.

La acidez de las variedades de L’ESTORNELL es muy baja, entre 0,2 y 0,3 – en ningún caso por encima de 0,5 –, gracias a la rápida molturación que no sobrepasa las 24 horas desde la recolección. Debemos tener en cuenta que la acidez del fruto aumenta desde el mismo momento de la recolección. Este valor cumple ampliamente las normas dicta-

das por el Consejo Oleícola Internacional, que establece una acidez máxima de 0,8º para el aceite de oliva Virgen-Extra.

EXTRACTION OF SELECTED ARBEQUINA OLIVES

Under the “L’Estornell” brand – catalan word for a type of bird that likes olives very much and comes to “help” during harvest time – we bottle two different oils: extra virgin olive oil and a certified organic one, plus a wine vinegar made of “Garnacha” grapes.

The acidity of the olive oils L’ESTORNELL is very low, between 0.2 and 0.3 – never surpassing 0.5 –, thanks to the fast molturation, carried out in the following 24 hours after harvest- ing. It is impor-



tant to know that the acidity increases from the very first moment the olive has been harvested. These values comply easily the norms established by the International Oil Council, who sets up 0.8° of acidity as the maximum for Extra Virgin olive oil.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Como se puede percibir en la foto, en los campos de cultivo de Veá se denota un cultivo natural sin pesticidas ni herbicidas, ya que entonces sería imposible tener un suelo con naturaleza. Posteriormente a la cosecha y una vez labrado el campo, las hierbas y flores segadas se utilizan como abono natural, un factor muy importante son las bajas temperaturas ya que sirve para eliminar las plagas e insectos, y por otro lado cada 2 ó 3 años se aporta ciertas cantidades de tie-

rras de las colinas que contienen minerales naturales, ya que son tierras sin tratar, conjuntamente con el humus del suelo y el trato esmerado a esta tierra hacen que su producción sea excepcional.

ORGANIC FARMING

As can be seen in the photograph, the fields of Veá show natural farming methods without pesticides or herbicides, to ensure a natural soil. After the harvest, once the fields are ploughed, the reaped weeds and flowers are used as a natural fertilizer.

Another important factor is the low temperatures which eliminate insects and plagues, and additionally every 2 or 3 years quantities of untreated soil are added from surrounding hills. This, together with the humus from the soil and the excellent treatment it receives, make possible an exceptional production.



VINAGRE DE VINO TINTO GARNACHA DEL PRIORAT

Este excepcional vinagre proviene de la zona del bajo Priorat en Catalunya. En este lugar, el suelo y el clima son ideales para el cultivo de la uva, poderosamente aromatizada, Garnacha tinta. Los vinos más deliciosos y famosos del Priorat son elaborados con esta uva; tan sólo a relativas pequeñas cantidades, se les permite convertirse en vinagre puro.

El vinagre es producido bajo la supervisión personal del Sr. VEÁ y es envejecido en condiciones ideales para alcanzar una madurez y aroma sin par.

“Para hacer bien una ensalada hacen falta cuatro amigos, un avaro para echar el vinagre, un pródigo para rociar el aceite, un sabio para poner la sal y un loco para removerlo todo”.

Antiguo proverbio

GARNACHA PRIORAT RED WINE VINEGAR.

This exceptional vinegar comes from the lower part of the Priorat area in Catalonia. Here, both soil and climate are ideal for vines, namely the very aromatic red garnacha. The most delicious and famous Priorat wines are elaborated with this grape; and only very small quantities are allowed to be turned into pure vinegar. The vinegar is produced under the personal supervision of Mr. VEÁ and is aged in ideal conditions in order to obtain an unbeatable maturity and aroma.



“To make a good salad one needs four friends, a miser to add the vinegar, a generous man to apply the oil, a wise man to add the salt and a mad man to stir it all up”

Ancient proverb



L'ESTORNELL®

Agricultura Ecológica - Sistema de Control
Organic Farming - EEC Control System

EXTRACCIÓN DE ACEITUNAS ARBEQUINAS ECOLÓGICAS

La familia VEÁ fue pionera en el cultivo ecológico. Cuando en España aún no existía ninguna reglamentación al respecto. En la actualidad todas las fincas de la familia, más las de 11 agricultores de nuestra zona, se cultivan de forma natural con el control y certificación del

C.C.P.A.E. – Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica – bajo la normativa Comunitaria. La certificación se obtiene a los tres años de realizar el cultivo ecológico, tiempo que se

considera necesario para que la tierra elimine

los restos de sulfatos que se habían utilizado. El clima de nuestra zona es ideal para el cultivo ecológico de olivos de la variedad "Arbequina". Durante el invierno el clima es muy frío – temperaturas mínimas de -5 y -7 grados – y mucha niebla, estos

factores unidos hacen que se forme una capa de escarcha sobre el olivo que nos sirve para eliminar la mayor parte de los insectos.

This oil is produced from organic "Arbequina" olives from our real estates, as well as the production of eleven other growers in our region. Production is therefore limited. All product origins are controlled and certified by the CCPAE – Catalan Council of the Organic Production – under the EEC standards. Each farmer gets the certification after three years since they have started the organic way to grow the olive trees. During this time they consider that the soil have eliminated all the sulfates that have been used before. The climate in our region it is ideal for the organic farming of the Arbequina olive trees. During the winter, temperatures are very low (falling to between -5 and -7 degrees at its lowest) and it is often foggy. These two factors cause a layer of frost to form on the olives, which helps us to eliminate most of the insects and also maintains the temperature of the olives at a minimum of 0 degrees.

Conversely, the summer is very hot and dry which controls the number of insects, ensuring that they do not adversely affect the olives.



Informe Analítico 2003/04 Analytical Report

Humedad y materias volátiles	0,16 %
Humidity and volatile materials	
Grado de acidez Grade of acidity	0,16 % ac. Oleico
Índice de peróxidos Peroxide index	7,3 Meq o / kg.
Extinción específica K 270 n.m.	0,15
Específic absorption to K 270 n.m.	
Extinción específica K 232 n.m.	1,35
Específic absorption to K 232 n.m.	

Cromatografía ácidos grasos Gaseous acids chromatography

Mirístico Miristic Ac C 14	0,015%
Palmitico Palmitic Ac 16	13,44 %
Palmitoleico Palmitoleic Ac C 16 : 1	1,28 %
Esteárico Stearic Ac C 18	1,90 %
Oleico Oleic Ac C 18 : 1	71,99 %
Linoleico Linoleic Ac C 18 : 2	9,60 %
Aráquico Arachic Ac	0,36 %
Linolénico Linolenic Ac C 18 : 3	0,55 %
Linolénico Linolenic Ac C 18 : 3	0,55 %
Gadoleico Gadoleic Ac	0,29%
Behénico Behenic Ac	0,11%
Lignocérico Lignoceric Ac	0,05%
Isómeros Trans Isomers Trans	C18:1T =0,015%
	C18:2T+C18:3T=0,009%

Inerganofosforados Insecticidas organofosforados Determinación : PESTICIDAS Resultado(mg/Kg)

CLORPIRIFOS Metil < 0,04	MALATION <0,04
CLORTALONIL <0,02	METIDATION <0,04
DICOFOL <0,02	OXIFLUORFEN <0,05
DIMETOATO <0,02	PARATION-ETIL <0,04
DIURON <0,05	PARATION-METIL <0,04
ENDOSULFAN <0,02	PIRAZOFOS <0,02
ETION <0,06	PIRIMIFOS-METIL <0,02
FENITROTION <0,02	SIMAZINA <0,05
LINDANO <0,02	TERBUTILAZINA <0,05

En todos los casos la presencia de insecticidas organofosforados es inferior a 6 microgramos por Kg, un microgramo es la millonésima parte de un gramo.

LUIS JANÉ BUSQUETS LABORATORIO DE ANÁLISIS S.L.
C/ Joaquin Sorolla, 38 -08206 SABADELL (Barcelona)
Tel 93 725 89 76 email liblab@arrakis.es

L'ESTORNELL®

Una cuidada selección dominada por aceite de Arbequina
A blend based on Arbequina olives

EXTRACCIÓN EN FRÍO DE ACEITUNAS SELECCIONADAS

Una cuidada selección realizada por el Sr. Avelino Veá, dominada por aceite de aceitunas "Arbequina", completado por aceite procedente del norte de España, Tarragona o Alcañiz según las características del aceite. Debido a que cada año el aceite es diferente dependiendo del clima, las lluvias... Se caracteriza por ser un aceite suave, especialmente recomendado para aliñar o guisar platos en los que el sabor del aceite tiene que ser sutil. De color verde

oro, muy aromático y con un sabor muy delicado y suave.

FIRST COLD EXTRACTION OF SELECTED OLIVES

The phrase "Extra-Virgin" indicates that an olive oil is of very low acidity and the highest quality, produced only by cold-pressing - the process which yields the fullest flavour, and the most delicate color and aroma.

L'Estornell Extra-Virgin Olive

Oil consists only of extra-virgin oils, personally selected and blended by Avelino Veá to give an olive oil of exceptional fragrance and delicacy, suitable for dressing salads and for cooking special dishes. Every bottle is vintage-dared.



Informe Analítico Analytical Report

Humedad y materias volátiles a 105°	0,10 %
Humidity and volatile materials	
Grado de acidez Grade of acidity	0,21 % ac. Oleico
Índice de peróxidos Peroxide index	6,0 Meq o / kg.
Extinción específica K 270 n.m.	0,106
Específic absorption to K 270 n.m.	
Extinción específica K 232 n.m.	1,81
Específic absorption to K 232 n.m.	

Cromatografía ácidos grasos Gaseous acids chromatography

Mirístico Miristic Ac	< 0,009%
Palmitico Palmitic Ac	11,55%
Palmitoleico Palmitoleic Ac	1,14%
Estearico Stearic Ac	2,79%
Oleico Oleic Ac	75,13%
Linoleico Linoleic Ac	7,76%
Aráquico Arachic Ac	0,41%
Linolenico Linolenic Ac	0,52%
Gadoleico Gadoleic Ac	0,30%
Behénico Behenic Ac	0,12%
Lignocérico Lignoceric Ac	0,05%

Isómeros Trans Isomers Trans	C18:1T = 0,015%
	C18:2T + C18:3T = 0,009%

Compuestos halogenados Derivatives Halogenates

Tricloroetileno	0,002 p.p.m.
Trichloroethylene	
Bromodichlorometano	0,002 p.p.m.
Bromodichloromethane	
Total Totals (p.p.m.) inferior a	0,006 p.p.m.

Estabilidad Rancimat a 120 °C (Horas) = 8,98 horas.
Stability Rancimate to 120° (hours) = 8.98 hours.

LUIS JANÉ BUSQUETS LABORATORIO DE ANÁLISIS S.L.
C/ Joaquin Sorolla, 38 -08206 SABADELL (Barcelona)
Tel 93 725 89 76 email liblab@arrakis.es

L'ESTORNELL®

QUINCENTENARY

Con este producto, Veá quiere hacer un homenaje al viaje de América, la tradición exportadora, de la casa Veá, siendo Estados Unidos su principal mercado.

Constatado el hecho, mediante los archivos de la Corona de Aragón y documentos familiares, que datan de principio del siglo XV, de que en las fincas de Veá ya se producía aceite de la variedad de la

Arbequina, y en conmemoración a esto, desde 1992 envasan una producción limitada de aceite de oliva virgen extra, bajo la marca L'Estornell Quincentenary.

La presentación de dicho aceite nos recuerda a los utilizados por aquella época, la botella tipo "taberna", el tapón de corcho, que una vez abierta se sustituirá por uno de vidrio, que al ser hueco por dentro se llena de aceite y poniendo la botella boca abajo servirá como dosificador de aceite.

El aceite de un color verde intenso, denota frescura, en el paladar crece finamen-



te, gran complejidad y con textura muy densa, debido a la extrema vejez de sus olivos.

Olive trees can live for over a thousand years. In our real states there are Arbequina olive trees that were alive and bearing fruit when Christopher Columbus set sail for America in 1,492.

Avelino Veá, renowned Patron of the House of VEÁ and producer of L'Estornell and Lérida Veá olive oils, has searched those 500 year old trees to produce this superb extra-virgin olive oil.

The age of the trees is authenticated by reference to local records and family-archives.

Avelino Veá is therefore offering a strictly



Especialidades

Speciality's



En el archivo de la Corona de Aragón se conservan manuscritos según los cuales, en las fincas que actualmente son de VEÁ ya se producía aceite en el siglo XV. The archives of the Realm of Aragón contain manuscripts from the early XV century in which the production of oil is documented.

limited edition product which will be presented in hand-crafted glass 'taberna' decanters, of the kind used throughout Spain during Columbus' lifetime. Each decanter comes complete with a glass stopper, and is decorated with specially designed labels.

Cada una de las tres aceitunas, representa a una de las mejores regiones de España en las que se producen las mejores aceitunas de mesa: Catalunya (Arbequina), Aragón (Farga Aragón), y Andalucía (Manzanilla). Las mejores aceitunas son cuidadosamente seleccionadas del árbol, poniéndolas durante un periodo mínimo de tres meses en agua y sal. Finalmente se aclaran con agua abundante y se envasan añadiendo de nuevo agua, sal y diferentes especias aromáticas silvestres.

ACEITUNAS ARBEQUINAS

Las mejores aceitunas son cuidadosamente seleccionadas del árbol, poniéndolas durante un periodo mínimo de tres meses en

agua y sal. Finalmente se aclaran con agua abundante y se envasan añadiendo de nuevo agua ligeramente salada, con infusión de especias aromáticas silvestres.

ARBEQUINA OLIVES

The best olives are carefully selected from the tree and are placed in water and salt for a minimum period of three months. Finally, they are rinsed with plenty of water and are bottled with fresh water, salt and various aromatic wild herbs.

FINE SHERRY WINE VINEGAR "RESERVA"

El vinagre de Jerez Reserva, ha de criarse por un mínimo de dos años. No obstante a veces, los bodegueros envejecen sus vinagres durante periodos mucho más largos, este es el caso de este vinagre producido a base de Palomino Fino y envejecido en barricas durante 25 años, en consecuencia de este proceso artesanal, ha adquirido sus características de concentrado, complejidad y personalidad propia. Este es un vinagre de Jerez tradicional, con gran aroma y de sabor muy intenso y de acidez perfecta. Ideal para usar como condimento o en la elaboración culinaria.

JEREZ VINEGAR

Jerez Vinegar must be aged for at least two years. Sometimes however, wine producers age their vinegars for much longer periods; this is the case of the Vinagre 24 botas, made from a base of Palomino Fino, and aged in barrels for 25 years. Thanks to this traditional process, it has acquired its own concentration, complexity and personal characteristics.





VEA

Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil

PRIMERA EXTRACCIÓN
EN FRÍO Y SIN PRESIÓN
DE ACEITUNAS
ARBEQUINAS
SELECCIONADAS

Olivos de la variedad “Arbequina”, ubicados al sur de la provincia de Lleida a una altitud de 400 metros, con un clima frío y de abundantes nieblas en invierno, así como caluroso en verano. Todas estas características hacen del aceite de aceitunas “Arbequina” uno de los mejores del mundo. Ideal para hacer salsas, y para aliñar pescados a la plancha o ensaladas. El aceite es de color verde oro, en boca da una gran sensación de frescor y un leve picor final.

FIRST COLD
EXTRACTION OF
ARBEQUINA OLIVES

The Mediterranean climate of the area surrounding Sarroca de Lleida, a northeastern village in the Spanish province of Lleida, is ideal for growing Arbequina olive trees. Here, as in a very few other olive growing regions in the world, the cultivation process has remained organic and the harvest is reaped by hand so as not to bruise the fruit and thereby adversely affect the oil's quality.

Lérida extra virgin olive oil comes from the result of the first extraction process of the select Arbequina olives. This process is carried out in a cold environment without pressure. Lérida extra virgin olive oil is renowned for its delicate, fragrant flavour.



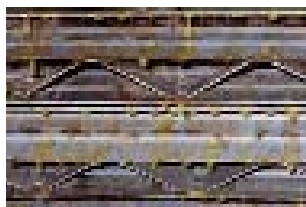
EL MÉTODO SINOLEA

El método Sinolea es un sistema por el cual se extrae el aceite por goteo natural. Es una extracción parcial basada en la diferencia de tensión superficial entre el agua y el aceite. El aceite no sufre en absoluto en su extracción. Este método junto a la mejor selección y cuidado de aceitunas "Arbequinas" ofrecen máxima calidad. Lérida VEÁ tiene una acidez muy baja. Es la mejor prueba de que todo el proceso ha sido realizado con el máximo cuidado posible.

SINOLEA METHOD

"Sinolea" method is based on a dripping system, this method consist in the difference tension between water and oil, it dripped in a natural form.

During the extraction, the oil does not suffer any aggression, so the quality it is very high. The acidity of the Lérida Veá oil is very low, that proves an extremely care during all the process.



El aceite cae de forma natural "gota a gota". The oil dripped in a natural form.



Informe Analítico Analytical Report

Humedad y materias volátiles a 105 ^º	< 0,10 %
Humidity and volatile materials	
Grado de acidez	0,16 % ac. Oleico
Grade of acidity	
Índice de peróxidos	8,3 MeqO/kg
Peroxide index	
Extinción específica 270 n.m.	0,101
Especific absorption to 270 n.m.	
Extinción específica 232 n.m.	1,96
Especific absorption to 232 n.m.	

Cromatografía ácidos grasos Gaseous acids chromatography

Mirístico Miristic Ac. C 14	0,012%
Palmitico Palmitic Ac. C 16	14,72%
Palmitoleico Palmitoleic Ac. C 16	11,74%
Estearico Stearic Ac. C 18	1,96%
Oleico Oleic Ac. C 18 : 1	69,29%
Linoleico Linoleic Ac. C 18 : 2	10,55%
Aráquico Arachic Ac.	0,37%
Linolenico Linolenic Ac. C 18 : 3	0,53%
Behénico Behenic Ac.	0,12%
Gadoleico Gadoleic Ac.	0,30%
Behénico Behenic Ac.	0,12%
Lignocérico Lignoceric Ac.	0,06%

Compuestos halogenados Derivatives Halogenates

Tricloroetileno	0,008 p.p.m.
Trichloroethylene	
Percloroetileno	0,003 p.p.m.
Perchloroethylene	
Bromodiclorometano	0,003 p.p.m.
Bromodichloromethane	
Total Totals (p.p.m.) inferior a	0,015 p.p.m.

Estabilidad Rancimat a 120 °C (Horas) = 5,87 horas.
Stability Rancimate to 120^º (hours) = 5.87 hours.

LUIS JANÉ BUSQUETS LABORATORIO DE ANÁLISIS S.L.
C/ Joaquín Sorolla, 38 -08206 SABADELL (Barcelona)
Tel 93 725 89 76 email lablab@arrakis.es



Lérída

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



In the 1920's my grandfather, Don Domingo Veá, pioneered the olive cultivating Lérída Extra Virgin Olive Oil in Catalonia, northern Spain. Only small lean Arbequina olives, early-harvested with extreme care when they are slightly underripe, will render this exquisite oil. Fruity and relatively green, with hints of almond, it is complex in its smooth buttery flavor and delicate aroma.



Every bottle of Lérída Extra Virgin Olive Oil is produced under the watchful eye of Veá family member and carries my personal guarantee of quality and integrity.

Avelino Veá



Les Costes[®]

ACEITE PARCELARIO 2003
STATE OIL 2003

UN TERRUÑO ÚNICO PRODUCE UN ACEITE SINGULAR: LES COSTES

Nacido de la experiencia que nos aporta elaborar solo el mejor aceite de oliva. Les Costes representa la máxima expresión de un aceite de oliva.

Les Costes nace de la “nostalgia” de crear un aceite como ninguno de nuestros antepasados lo había conseguido hacer. Para ello escogimos una de las mejores fincas de olivos con una media de edad de más de 200 años. Es tal vez una de las fincas que mejor expresa las peculiaridades de esta zona. Se presenta íntegro, sin filtrar, con extracción por método Sinolea gota a gota. Es imposible producir una cantidad elevada de una calidad tan alta.



LA PROPIEDAD

Propiedad adquirida por Don Domingo Veá Sanclement en el año 1942. Esta finca se caracteriza por su dificultad en el cultivo de los olivos debido a lo abrupto del terreno, compuesto por pequeñas terrazas. Por otro lado el terruño de esta finca es muy rico en minerales ya que es un terreno que se ha ido ganando al bosque. Las lluvias son escasas (400 litros anuales) lo que hace que la producción de aceitunas no sea muy elevada en cantidad, pero si en carácter.

LES COSTES 2003 CARACTERÍSTICAS

Variedad de aceitunas: Arbequina, aceituna pequeña y ovalada con un color verde parduzco intenso, procedente de la región de Catalunya, con un peso aproximado que varía entre 0,8 g y 1,20 g y con un rendimiento graso de 17,2 al 19,5 %.

Edad media de los olivos:

Superior a 200 años

Producción media: 6,5 kilos por olivo

Altitud del cultivo:

400 metros sobre el mar

Tipo de extracción:

En frío y sin presión “Sinolea”

Fecha de recolección: del 6 de

Noviembre al 28 de Noviembre de 2003

Fecha de envasado: Febrero de 2004

Tiempo de reposo: 3 meses

Acidez día del envasado: 0,19%

AN UNIQUE NATIVE SOIL PRODUCES A SINGULAR OIL: LES COSTES

Born from the experience that contributes us to elaborate only the best olive oil, Les Costes represents the maximum expression of an olive oil.

Les Costes borns of the nostalgia to create an oil as none of our ancestors had never made before. For this reason, we chose one of the best properties of olive trees with an average age of more than 200 years. It is perhaps one of the properties that better expresses the peculiarities of this area. It is presented entire, unfiltered, with extraction method sinolea drop to drop.

It is impossible to produce a high quantity with this high quality.

THE STATE

Property bought by Don Domingo Vea Santclement in the year 1942. Les Costes distinguishes itself for the difficult access to its land, which makes farming very hard, furthermore when the trees are planted in small terraces not easy to reach. On the other hand the native soil is very rich

in minerals, since it has been land gained to forest for generations. Rains are scarce (400 litres per year), which makes the olives very few in number but of great character.

LES COSTES 2003 TECHNICAL CARD

Olive variety: Arbequina
Small oval olive with an intense green dusky color, native of catalonia, with an approximate weight that varies from 0,8g to 1,20g and a fat percentage ranging from 17,2 to 19,5.
Olive trees mean age: over 200 years old
Production: 6,5 k of olives each tree
Ground altitude: 400 m over the sea
Molturing system: On cold, no pressure.
Harvest: From november 6 th to november 28 th, 2003
Bottling: February 2004
3 months on rest.
Acidity on the bottle: 0,19%



Novedades *Novelties* 2004

BOTELLA DEL

VEÁ Lérida

Se está realizando una botella exclusiva para VEÁ, con la marca gravada en el cristal. Y un sistema dosificador.

L'ESTORNELL

Botella de color verde

A lo largo del 2004 se generalizará el uso de las botellas de color verde en todos los modelos y formatos de L'Estornell.



L'ESTORNELL, OBTURADORES

Se están diferenciando los diversos modelos de obturadores para L'Estornell, de esta manera las botellas de 375 ml utilizan un dosificador más fino, ideal para los restaurantes y uno de más ancho en las botellas de 750 ml

PAGINA WEB

Desde VEÁ queremos llegar más directamente a todos nuestros distribuidores y clientes a través de nuestra página web. Con este objetivo realizaremos constantes renovaciones y mejoras en nuestra página web, a lo largo de este 2004.

FOLLETO 2004

Estamos preparando un pequeño catálogo sobre nuestros productos para ayudar en la venta.

LES COSTES 2003

Mejoras en el estuche del aceite parcelario de Veá.

CAMPAÑA DE NAVIDAD

Para la próxima campaña de navidad, estamos preparando un producto adecuado para dichas fiestas.

L'ESTORNELL BOTTLE-TOPS

The various types of bottle-tops of L'Estornell are being differentiated; and therefore the 375 ml bottles use a finer pourer, ideal for restaurants and a wider one for the 750 ml bottles.

VEÁ Lérida BOTTLE

An exclusive bottle is being made for Veá, with the mark engraved on the glass and with a pourer system.

L'ESTORNELL GREEN COLOURED BOTTLE

During 2004 the use of green coloured bottles will be extended to all models of L'Estornell.

WEB VEÁ

From Veá we wish to reach out more directly to all our distributors and clients through our web page. For this reason we will

constantly update and improve our web page in 2004.

PAMPHLET 2004

We are preparing a small little catalogue on our products to help final costumers.

LES COSTES 2003

Improvements in the State Oil box of VEÁ.

CHRISTMAS'S

For next Christmas's we are preparing a new product for those special days.

