

# hinterland

---





## DISFRUTA LO BUENO



“En el equilibrio reside la felicidad”

hinterland viene del interior de Alicante, un lugar elegido por la naturaleza para el cultivo de olivos. Durante siglos las familias olivaderas han dado forma a estos árboles y a esta tierra. El olivo y el aceite de oliva extra virgen sin duda, dan forma a la cultura de estas gentes que cultivan de manera tradicional, y ecológica.

hinterland organic es un aceite de oliva virgen extra ecológico que combina un origen milenario en la zona de Villena, con una elaboración ultramoderna y un cultivo ecológico muy consciente que sostiene un importante tejido social y cultural. Es una cuidada combinación de variedades: Alfafarenca, Cornicabra y Changlot Real de Alicante son mayoritarias y también tiene algunos aportes de Arbequina y Picual. Es en este conjunto de variedades donde reside el secreto de la complejidad aromática de nuestro aceite y su elevado nivel de antioxidantes, polifenoles y Vitaminas.

El paisaje del olivar tradicional lo dibujan antiguas variedades autóctonas. La verdadera riqueza de la naturaleza es su diversidad. La riqueza y la belleza residen en lo diverso. Hinterland organic es un blend complejo en aromas y en equilibrio. Es una elaboración completa y armoniosa. Debido a la variedad Rojal tiene alta durabilidad, con un alto índice en vitaminas E, D y K. Es afrutado por sus matices de Arbequina y Changlot Real.

**Hinterland organic es el perfume del paisaje en el que nace y se cría.**





## VARIETADES MAYORITARIAS

### ~ 20% ARBEQUINA



Sedosa y aromática: Matices de manzana verde y tomate.

Pese a la carga aromática de hinterland, su carácter suave y agradable provienen de esta variedad cosechada a principios de noviembre.

### ~ 20% ALFAFARENCA



Esta variedad es la que mayores niveles de antioxidantes de todas las cultivadas. También tiene un alto nivel en ácido graso alto oleico por lo que es muy cardio-saludable.

Esta es la variedad responsable de la alta durabilidad de nuestro aceite.

### ~ 20% CHANGLOT REAL



Varietal también autóctona de Alicante, altos niveles de Vitaminas K y E.

Es saludable pero aporta unos increíbles matices aromáticos a almendras y cítricos.



Gran Medalla de Oro Prestige 2023  
 TERRAOLIVO Concurso Internacional  
 96ptos

Nota de cata:  
 Mezcla de diferentes variedades de  
 aceituna con un potente frutado  
 aromático, intenso y muy complejo en  
 el que se distingue una sinfonía de  
 matices. Desde unas notas cítricas y  
 florales hasta un tenue y definido  
 aroma a alcachofa, pasando por el  
 fresco perfume de las hojas verdes y  
 el interesante matiz dulzón de las  
 almendras. Es destacable el  
 equilibrio sublime entre el frutado,  
 el amargor y el picante de este  
 exquisito Aceite de Oliva Virgen  
 Extra Ecológico.



# ESTRELLA GUSTATIVA





## DATOS, DATOS, DATOS



Área de producción: Villena,  
Alicante, Comunidad Valenciana



Altitud:  
570m/650m sobre el nivel del mar



Cosecha temprana  
Octubre/noviembre\*



Método de cosecha:  
Tradicional y con elementos manuales  
mecánicos de vibración



Metodo de extracción:  
Primera y fría extracción mediante  
procedimientos mecánicos.



Acidez:  
~0,1º y menos, calidad extra Premium

### Cosecha temprana:

Todas nuestras olivas son siempre recogidas antes del día 1 de diciembre. Por una razón muy sencilla: debemos pensar en el aceite como en un zumo de aceitunas. Cuánto mejor y más fresco se mantenga el fruto, mejor y más especial será su zumo. El momento perfecto de la cosecha depende de cada variedad y el clima de ese año, por eso algunas empiezan a finales de octubre y otras acaban a finales de noviembre.

## La Idea de Hinterland



### La realidad de hoy

La cosecha a mano es un trabajo que exige mayor dedicación y es físicamente más difícil. La cosecha temprana nos permite disfrutar de un aceite de mayor calidad pero del que se extrae menor cantidad.

Sumemos además los mayores costos de las labores a realizar en el olivar durante año y los trabajos de elaboración del y embotellado final. Ante esta perspectiva de futuro muchas familias agricultoras ven como sus jóvenes buscan trabajo en grandes ciudades y los árboles entran en abandono.

Con este gesto ayudas a los pequeños agricultores a tener futuro.



### La realidad de hinterland

Pagamos de manera justa. Sin especulaciones. Esto permite a los agricultores cultivar sus olivares con mimo y cubrir costos. También invertimos en la recuperación de olivos abandonados, en la reparación de los terrenos, en la cosecha y en una estructura de ventas basada en la internacionalización y el apadrinamiento de árboles.

**Conoce más en**  
**[www.fundacionlifecv.com](http://www.fundacionlifecv.com)**

¡Únete ahora!. Gracias a hinterland se crea un vínculo directo entre el agricultor y la persona que disfruta de un producto único.

¡Pruébalo y disfruta!

Todos los detalles son importantes

## Personalizadas a mano

Tú eliges el nombre o mensaje que quieres que escribamos a mano en cada botella:

- Tu nombre y apellidos
- Una fecha especial
- La marca de tu empresa
- El nombre de tu pareja o el de ambos
- Exclusivo regalo de boda o detalle especial personalizado

Además cada botella tiene un número de serie limitada, lo que la hace exclusiva.



Libre de plásticos



## Packaging orgánico

Un envoltorio natural y cuidado hasta el más mínimo detalle con materiales ecológicos y reciclados, libre de plásticos.

- Cartón, papel y madera reciclada
- Bolsa de lino o estuche de cartón
- Hecho a mano en nuestro taller

Un aceite de oliva virgen extra ecológico comprometido y consciente.

# hinterland

Contacto:

[alfonso@hinter-land.com](mailto:alfonso@hinter-land.com)

626456955

