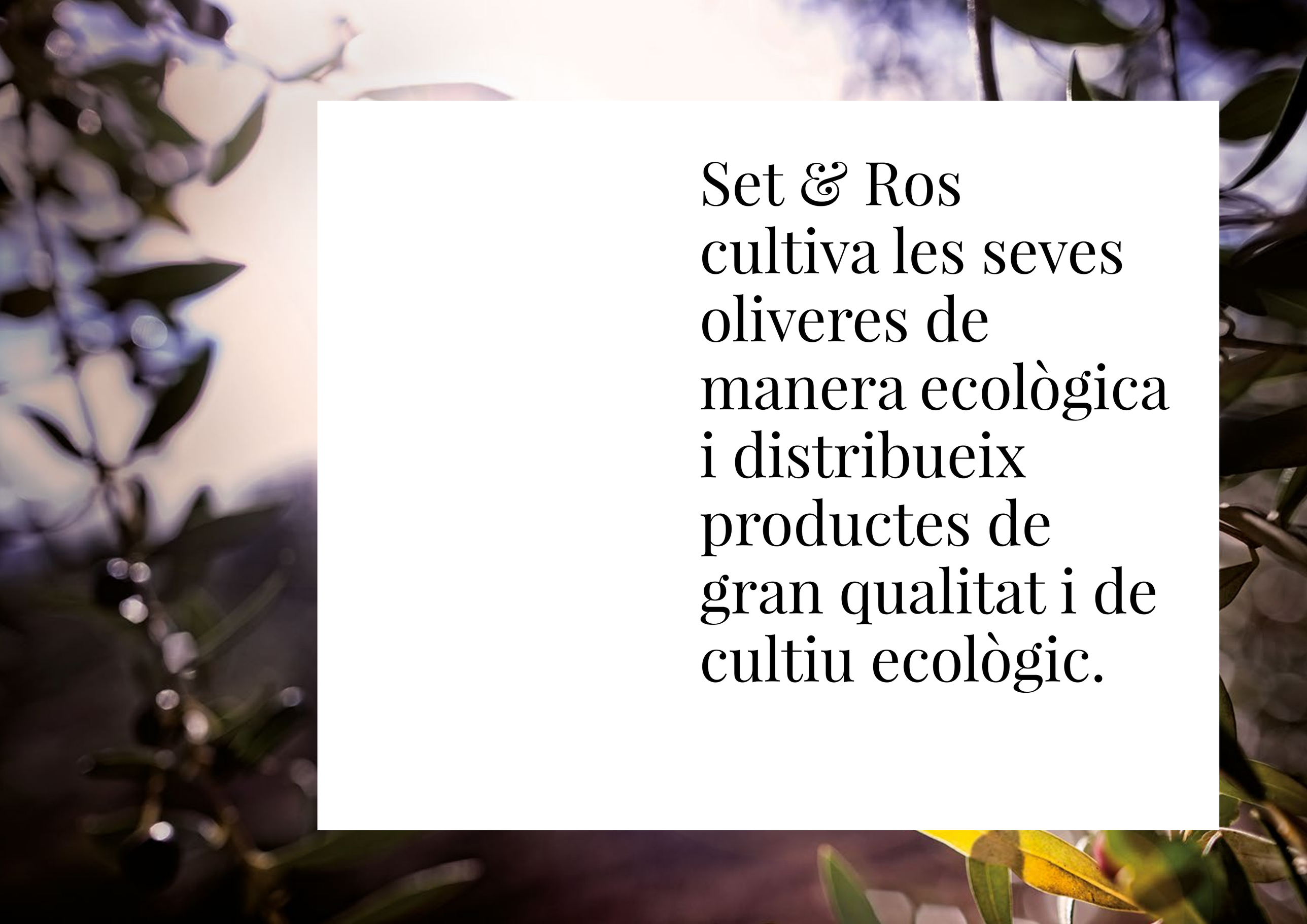
S&
R



Set & Ros cultiva les seves oliveres de manera ecològica i distribueix productes de gran qualitat i de cultiu ecològic.

SET & ROS

Ros Caubó
Oli d'oliva verge extra ecològic.
Olives seleccionades.
Producció limitada.

Rocarell
Oli d'oliva virge extra ecològic premium.
Vinagre de vi negre i fruits secs de cultiu ecològic.

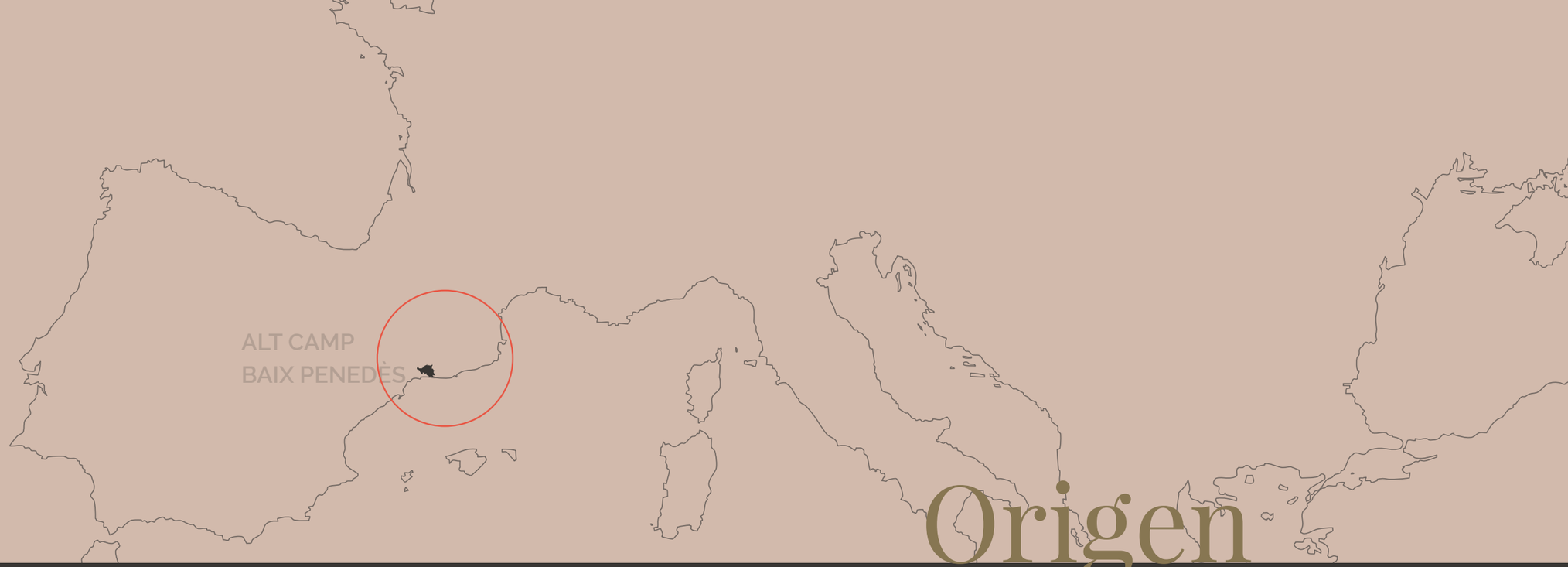
Un clima privilegiat i la combinació de mètodes de treball moderns i tradicionals ens permeten obtenir oli d'oliva verge extra de la qualitat màxima.

Les oliveres creixen al prelitoral mediterrani, entre el mar i la Serra de Jordà. Al costat d'aquestes finques tenim un molí d'oli modern, que ens permet començar la trituració just després de la recol·lecció.

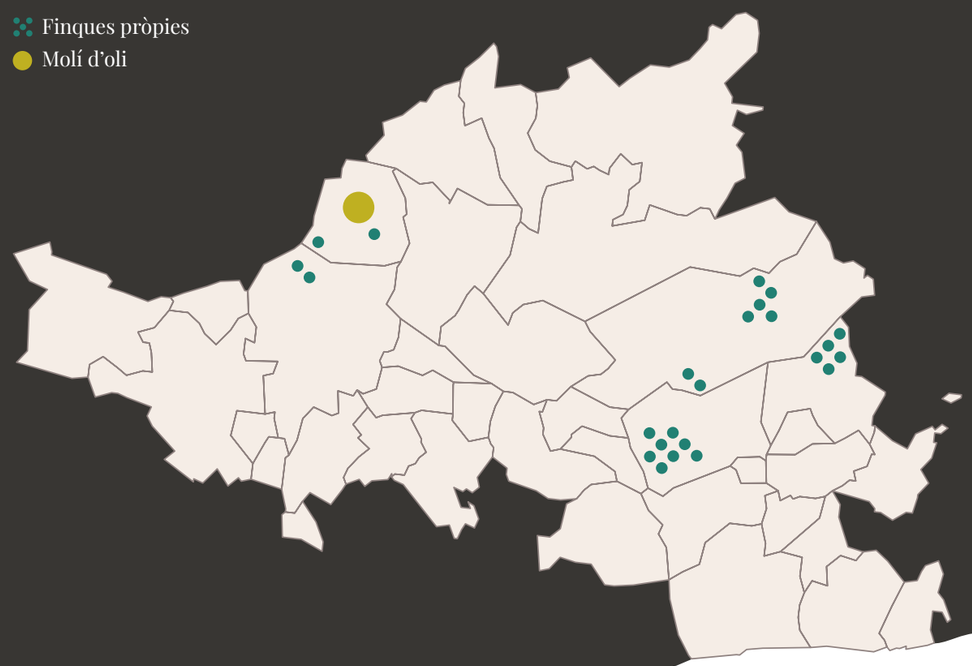
Aquest territori també ens ofereix tradicionalment productes com el vinagre i els fruis secs que comercialitzem amb totes les garanties de la nostra marca.

Ecològic

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
CCPAE



Origen Mediterrani



BARCELONA

Els olis Ros Caubó són fruit d'olives de producció ecològica, seleccionades prèviament a la finca i, després, en tastos i cupatges successius dels diferents lots al celler.

Clima Mediterrani

Un clima de contrastos.
Es caracteritza per hiverns temperats
i plujosos i estius secs i calorosos.

Sòls pobres

Terrenys accidentats i sòls poc
profunds, pedregosos, compostos per
pissarra i granit franc argilós, sorrencs
i poc fèrtils.

El vent

Pentinats pel vent durant tot l'any.
A l'hivern, pel mestral, del nord-est, sec
i violent, i a l'estiu, pel garbí, un vent
humit del sud-est.

La collita

La recol·lecció es fa des de finals d'octubre
fins a mitjan desembre, cosa que permet
aconseguir diferents evolucions de maduració
del fruit. El procés de trituració comença
quan l'oliva ha arribat a la temperatura idònia,
poques hores després de la collita.

100%
Arbequina

Ecològic
500cl

Oli d'oliva
verge extra ecològic

PRODUCCIÓ LIMITADA

Seleccionat

Nota de tast

De gust afruitat d'oliva i altres fruites com poma, plàtan i ametlla, amb un matís de dolçor i absència d'amargor i picantor.
L'oli d'aquesta varietat d'oliva es presenta delicat en la seva concepció i en la seva estructura.

100% Arbequina

Ecològic
250cl

Un oli molt aromàtic amb afruitat d'oliva i altres fruites, entre les quals destaca la poma.
En boca s'aprecien notes herbàcies de fulla d'olivera. L'amargor és lleugera i la picantor, una mica més intensa.

100% Cornicabra

Ecològic
250cl

Un oli molt afruitat i complex, que es caracteritza per les seves notes herbàcies, com herba acabada de tallar, ametlló, carxofa i plantes aromàtiques.
La seva entrada en boca és dolça, amb un toc d'amargor, i acaba amb una picantor molt localitzada a la boca.
El tast ens permet gaudir de la seva dolçor lleugera, dels aromes i els sabors de l'herba fresca i de notes de fruites verdes.

100% Hojiblanca

Ecològic
250cl

Un oli amb una gran personalitat, amb molt de cos i una puntuació elevada d'afruitat d'oliva verda. En el sabor s'aprecien la fulla d'olivera juntament amb una picantor i una amargor lleugeres. També destaquen altres descriptors herbacis, com ara verd, tomàquet i fulla de figuera, que apareixen amb una intensitat major o menor segons la maduració de la fruita.

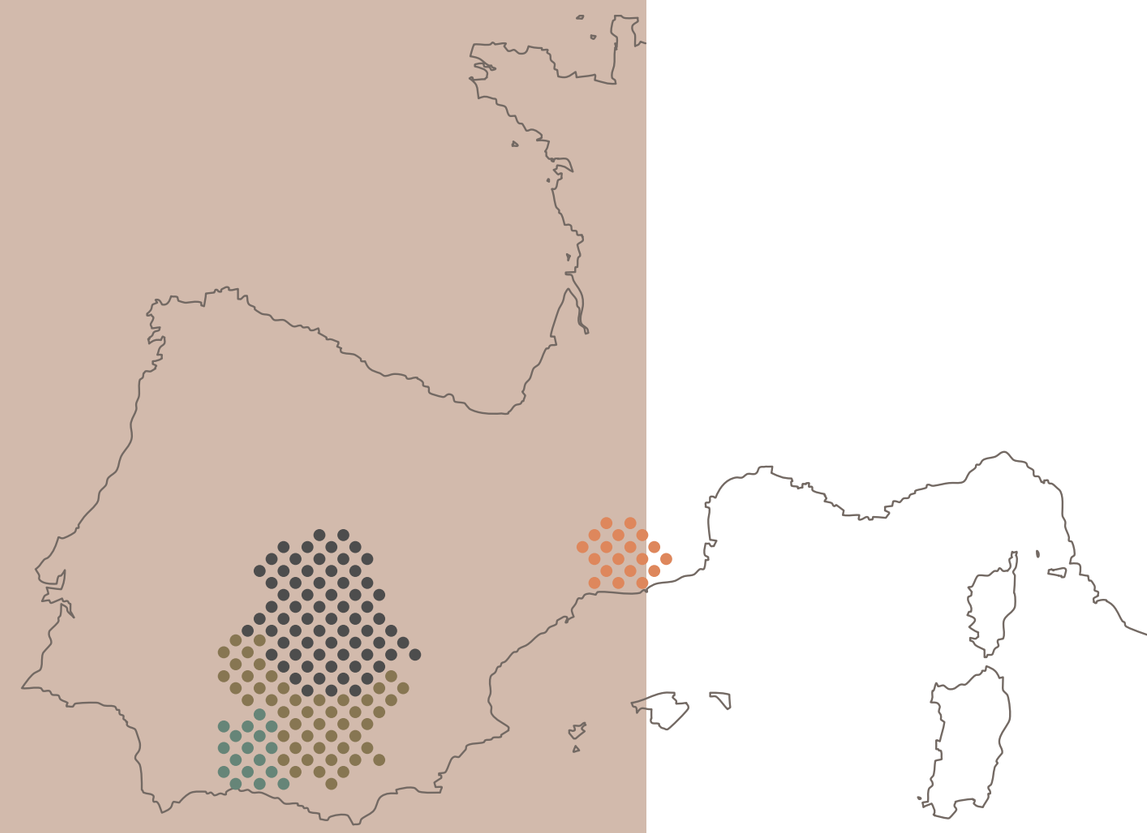
100% Picual

Ecològic
250cl

Assortiment de quatre olis amb vas de tast oficial i targetes amb les notes de tast

100%
Monovarietals

Ecològic
4 x 250cl



- Arbequina
- Cornicabra
- Hojiblanca
- Picual

ROCARELL

Oli extra verge ecològic
excel·lent rodó, equilibrat,
de sabor suau i amb
un matís afruitat molt
agradable a la boca
i al nas.

Oli d'oliva

· verge extra ·

PREMIUM

100%
Arbequina

Ecològic
250cl

100%
Arbequina

Ecològic
500cl

100%
Arbequina

Ecològic
750cl

100%
Arbequina

Ecològic
100cl

100%
Arbequina

Ecològic
250cl

100%
Arbequina

Ecològic
1l

100%
Arbequina

Ecològic
20ml (monodosi)

Vinagre de vi negre

Vinagre
de vi negre

Ecològic
250cl

Vinagre
de vi negre

Ecològic
20ml (monodosi)

Fruits secs

Atmetlles
Largueta

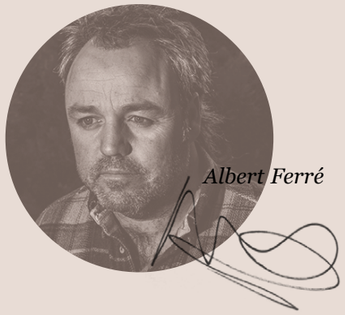
Ecològiques
40g

Atmetlles
Marcona

Ecològiques
40g

Avellanes
Negreta

Ecològiques
40g



Molí d'oli
Camí dels masos s/n
43811 Figuerola del Camp
Spain

Finques
Baix Penedès
Alt Camp
Baix Camp

Contacte
T +34 722 765 503
info@setandros.com

MCMXC

Camí dels masos s/n
43811 Figuerola del Camp
Spain

T +34 722 765 503
setandros.com

SET & ROS