



# PORTFOLIO

SABOR D'ORO

VitalOleum  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**FÓRMULA EMPRESARIAL YERA, S.L.**, es una compañía perteneciente al **GRUPO ILOROPE**, que fue fundada en 2014 y está dirigida por la familia Yera.

**FEMYE, S.L.** Es una empresa innovadora y moderna que selecciona personalmente las aceitunas de la finca familiar, con las que se elabora y embotella su Aceite de Oliva Virgen Extra de máxima calidad. **FEMYE, S.L.** también es la encargada de la comercialización de todas las marcas del grupo.

La actividad agrícola del **GRUPO ILOROPE** se desarrolla dentro de una finca de olivares centenarios propios, de la variedad picual, de donde obtenemos nuestros magníficos aceites. Está enclavada en un hábitat exclusivo e idóneo para el cultivo de sus olivares en las mejores condiciones, dentro del Paraje Natural de La Laguna Grande, entre los términos Baeza y Mancha Real en la provincia de Jaén al sur de España. La finca está situada a orillas del Guadalquivir, un área de altísimo valor ecológico por su fauna y flora.

**FÓRMULA EMPRESARIAL YERA, S.L.**, is a company belonging to the **ILOROPE GROUP**. It was established in 2014 and is managed by Yera family.

**FEMYE, S.L.** is a modern and innovative company that selects from the family property the olives to elaborate and bottle a top quality Extra Virgin Olive Oil. **FEMYE, S.L.** also commercializes all the group product brands.

The agricultural activity of Grupo Ilorope is performed inside a property that has its own olive grove of 'picual' variety, dating back over hundred years, from where we obtain our excellent oils. The grove is situated in an exclusive and ideal habitat for the growing of their olive trees in the best conditions, within the Paraje Natural de la Laguna Grande, between the districts of Baeza and Mancha Real, both in the Jaen, south of Spain, by the shore of the Guadalquivir river, an area of high ecological value due to the surrounding fauna and plant life.

# LA EMPRESA

# THE COMPANY





# SABOR D'ORO



FEMYE, S.L. es la encargada de seleccionar y envasar los Aceites de Oliva Virgen Extra bajo las marcas registradas SABOR D'ORO® *by pedro yera* y SABOR D'ORO® *selección de almazara*. La selección para FEMYE, S.L. del mejor aceite de oliva virgen extra premium, monovarietal Picual, la realiza Pedro Yera, adaptando el producto a los gustos y preferencias de los clientes más exigentes que buscan sabores exclusivos, además de unas cualidades organolépticas excepcionales, que definen a los aceites de autor de las marcas SABOR D'ORO® *by pedro yera* y SABOR D'ORO® *selección de almazara*.

Para la obtención del sabor y aroma característico de nuestro aceite de autor premium, se utilizan aceites de distintos momentos del mes de octubre y noviembre, así como de diferentes parcelas de nuestros olivos centenarios.

FEMYE, S.L. selects and bottles the Extra Virgin Olive Oils under the registered brand of SABOR D'ORO® *by pedro yera* and SABOR D'ORO® *selección de almazara*. The selection, for FEMYE, S.L., of the best premium extra virgin olive oil, monovarietal Picual, is made by Pedro Yera, adapting the product to the tastes and preferences of the most demanding clients that search for exclusive flavours as well as exceptional organoleptic qualities, that is what defines the author oils of SABOR D'ORO® *by pedro yera* and SABOR D'ORO® *selección de almazara*.

To obtain the flavour and aroma characteristic of our premium author oil, we use oils from different moments of the month of October and November, as well as olives from different areas of our centenary olive grove.

# SABOR D'ORO | BY PEDRO YERA VERDE

by pedro yera

SABOR D'ORO® *by pedro yera* VERDE, es un Aceite de Oliva Virgen Extra premium, temprano de aceitunas de la variedad Picual recolectadas los primeros días de octubre.

**Nota de Cata:** encontramos matices de notas herbáceas muy frescas, notas a rúcula, a alcachofa, a plátano verde, a tomatera, a almendra verde.

**Aplicaciones en cocina:** utilización en frío o con poca temperatura: carnes rojas, pescados azules, ibéricos, quesos curados y semicurados, ensaladas verdes y de tomate, sopas frías, vinagretas, terminación de platos calientes como asados de carnes rojas.

SABOR D'ORO® *by pedro yera* VERDE is a premium and early Extra Virgin Olive Oil made from picual variety olives harvested in early October.

**Tasting Note:** nuances are very fresh herbal aromas, rocket, artichokes, green banana, tomato plant and green almonds.

**Uses in cooking:** use cold or low temperature: red meat, oily fish, Iberian, cured and semi-cured cheeses, green or tomato salads, cold soups, vinaigrettes, finishing touches on hot dishes such as roast meats.

PRODUCTO

PRODUCT

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *by pedro yera* Verde 500 ml

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *by pedro yera* Verde 250 ml

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *by pedro yera* Verde 100 ml

Estuche / Gift box SABOR D'ORO® *by pedro yera* Verde 500 ml

Estuche doble / Double Gift box SABOR D'ORO® Verde *by pedro yera* 500 ml



# SABOR D'ORO | SELECCIÓN DE ALMAZARA

selección de almazara

SABOR D'ORO® *selección de almazara*, es el resultado de una selección de los mejores aceites de la variedad picual producidos en nuestra almazara de entre los que se cosechan en noviembre. Se presenta en una botella de cristal muy atractiva con etiqueta 360°.

**Nota de Cata:** aparecen notas de aromas como el heno, frutos secos como nuez y almendra.

**Aplicaciones en cocina:** ensaladas, cocina a la plancha, marcerados de carnes y caza, patatas fritas, empanados y rebozados, guisos lentos.

SABOR D'ORO® *selección de almazara* is the result of a selection of the best oils, picual variety, produced in our mill and from olives harvested in November. Presented in an attractive glass bottle labeled 360°.

**Tasting Note:** reminiscent scents of hay, nuts like walnuts and almonds.

**Uses in cooking:** salads, griddle cooking, marinated meats and game, chips, breaded and battered, and slow stews.

PRODUCTO

PRODUCT

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *selección de almazara* 1 lit.<sup>1</sup>

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *selección de almazara* 750 ml <sup>1</sup>

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *selección de almazara* 500 ml

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *selección de almazara* 250 ml

Botella / Glass bottle SABOR D'ORO® *selección de almazara* 100 ml



<sup>1</sup>Formato disponible bajo pedido.

<sup>1</sup>This format is available under formal request.

VitalOleum® es un Aceite de Oliva Virgen Extra recolectado, elaborado y envasado en la provincia de Jaén en Andalucía, España. Directamente desde la almazara a la botella. FÓRMULA EMPRESARIAL YERA, S.L., ha desarrollado para su línea de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) VitalOleum®, una gama completa de formatos comerciales, capaz de satisfacer cualquier necesidad continua del gran consumo y distribución. Esta línea de producto está enfocada para su comercialización, tanto en el mercado nacional como en el internacional. Contamos con capacidad suficiente para proveer cualquier volumen de producto que se demande, ya sean para canales de distribución de demanda media/alta, como a grandes distribuidores tanto nacionales como internacionales. VitalOleum® incorpora un AOVE de características organolépticas excepcionales.

VitalOleum® is an Extra Virgin Olive Oil harvested, elaborated and bottled in Jaen, Andalusia (Spain). Coming directly from the mill to the bottle. FÓRMULA EMPRESARIAL YERA, S.L., has developed for the line of Extra Virgin Olive Oil (EVOO) VitalOleum®, a complete range of commercial formats, that are able to meet any continuous need of the great consumption and distribution. This line of product is focused in the national and international market. We have enough capacity to supply any volume of demanded product, either for the distribution channel of medium/high demand or for big distributors inside Spain or abroad. VitalOleum® is an EVOO of exceptional organoleptic characteristics.

# Vital Oleum





# VitalOleum | VITALOLEUM

VitalOleum® se produce bajo procedimientos de calidad que hacen de él un aceite con excelente relación calidad-precio.

**Nota de Cata:** encontramos una intensidad media de frutado con interesantes notas sensoriales, ideal para cualquier uso en cocina. Perfecto para el paladar de cualquier miembro de la familia y para el consumo diario.

**Aplicaciones en cocina:** guisos lentos, plancha, fritos, ensaladas templadas, etc. Muy apropiado para cocinar pescados, aliñar vinagretas y elaborar mayonesas. Indicado para sustituir la mantequilla en bizcochos y cremas.

VitalOleum® is produced under quality processes that made it an oil with an excellent price-quality ratio.

**Tasting Note:** medium fruity with interesting sensorial notes, ideal for any occasion in cuisine. Perfect for the taste of any member of the family and a domestic diary use.

**Uses in cooking:** slow pace cooking, griddle foods, fried food, warm salads, etc. Suitable for cooking fishes, vinaigrettes and mayonnaises. It is indicated to substitute the butter in the baking of cakes and creams.



PRODUCTO

PRODUCT

Garrafa / Pet VitalOleum® 5 L

Garrafa / Pet VitalOleum® 2 L

Botella / Glass bottle VitalOleum® 750 ml

Botella / Glass bottle VitalOleum® 500 ml

Botella / Glass bottle VitalOleum® 250 ml

Botella / Glass bottle VitalOleum® 100 ml

# CERTIFICACIONES

# CERTIFICATIONS

## PRODUCCIÓN INTEGRADA

La modalidad de cultivo que empleamos en nuestra finca familiar es "Producción Integrada", que es un modelo de producción que asegura el respeto al medio ambiente y garantiza la calidad y seguridad alimentaria de los productos obtenidos, por lo que están certificados a tal efecto por la Administración correspondiente.

Este tipo de cultivo está supervisado por técnicos agrícolas expertos externos, pertenecientes a la Asociación de Producción Integrada, que a su vez está controlada por técnicos de la Administración Pública de Andalucía (España), que realiza controles e inspecciones periódicas, lo que nos permite exhibir los sellos de "Producción Integrada de Andalucía" y "Calidad Certificada de Andalucía". La Producción Integrada es un método de desarrollo sostenible adoptado por la FAO.



## INTEGRATED PRODUCTION

The cultivation method we use in our family property is the 'Integrated Production', a process that guarantees the environment care, the quality and the food safety of the products obtained, that for this reason have been certified accordingly by the corresponding Administration.

This cultivation type is monitored by external agricultural expert technicians belonging to the Integrated Production Association, controlled by the Public Administration of Andalucía (Spain), which performs periodic tests and inspections that allow us to exhibit the 'Producción Integrada de Andalucía' and 'Calidad Certificada de Andalucía' seals. The Integrated Production is a method of Eco sustainable agricultural development, that has been adopted by the FAO.



## LA ALMARZA

**CORTIJO DE LA LOMA, S.L.**, donde se **producen y envasan** nuestros AOVes, es sin duda una de las mejores almazaras de España, así lo corrobora la prestigiosa guía **FLOS OLEI**. Está acreditada con los certificados de calidad **ISO 9001, ISO 22000, IFS Food Certificate, BRC Food Certificate y FDA Certificate**.



## THE MILL

**CORTIJO DE LA LOMA, S.L.**, where our EVOOs are produced and bottled, is without any doubt one of the best mills of Spain as has been mentioned by the famous guide **FLOS OLEI**. It has been awarded by the quality certificates: **ISO 9001, ISO 22000, IFS Food Certificate, BRC Food Certificate and FDA Certificate**.



SABOR D'ORO® by *pedro yera* VERDE figura entre los 500 AOVEs mejores del mundo por la prestigiosa guía internacional FLOS OLEI de Marco Oreggia.

SABOR D'ORO® by *pedro yera* VERDE ranks among the top 500 EVOOs of the world by the prestigious international guide FLOS OLEI by Marco Oreggia.



### SABOR D'ORO® by *pedro yera*

Medalla de Plata conseguida en el OLIVE JAPAN International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017, una de las principales competiciones de AOVE del mundo, reúne los más altos estándares de calidad y profesionalidad.

### SABOR D'ORO® by *pedro yera*

Silver Medal achieved in the OLIVE JAPAN International Olive Oil Competition 2017, is one of the premier EVOO competitions in the world, bringing together the highest standards of integrity and professionalism.



### SABOR D'ORO® by *pedro yera*

Premios conseguidos en Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017:

- **Medalla de Oro** al mejor de la categoría monovarietal Picual.
- **Medalla de Bronce** al diseño del envase.



### SABOR D'ORO® by *pedro yera*

Awards achieved in Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017:

- **Gold Medal Best of Class** Mono Cultivar Picual.
- **Bronze Medal** Packaging Design.



### SABOR D'ORO® by *pedro yera*

Premios conseguidos en Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2018:

- **Medalla de Oro** al diseño.
- **Medalla de Bronce** en categoría Medium Monovarietal Picual.



### SABOR D'ORO® by *pedro yera*

Awards achieved in Los Ángeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2018:

- **Gold Medal** for Design.
- **Bronze Medal** in the Medium Mono Cultivar Fruity category of Picual variety from Jaén.

# PREMIOS

# AWARDS

SABOR  
D'ORO

**VitalOleum**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Cultivado, producido y envasado en Jaén.  
Cultivated, produced and bottled in Jaén.

**FORMULA EMPRESARIAL YERA, S.L.**

Camino del Pilarejo, s/n · 23100 Mancha Real (Jaén) España.

C/ Bolillero, 33 · 28760 Tres Cantos (Madrid) España.

Tfno.: +34 91 804 93 56 · Móvil: +34 609 217 471

[www.sabordeoro.com](http://www.sabordeoro.com)