



# *La mamma*

**De nuestras raíces  
mediterráneas a tu mesa, el  
sabor de generaciones  
dedicadas al arte de la oliva.**





# Tradición y sabor mediterráneo

Desde 1965, nuestra familia ha cultivado más que oliveras en el corazón de Elche; **hemos cultivado una pasión que ha sido transmitida de generación en generación.** Lo que comenzó en un humilde mercadillo de la Vega Baja, gracias al esfuerzo y dedicación de mis padres, Esperanza y Pascual, se ha convertido en una empresa que sigue fiel a sus raíces y al amor por la oliva.

**Hoy, orgullosos de ser la tercera generación de oliveros-productores de la ciudad ilicitana.**

Ahora, **con la creación de La Mama,** continuamos innovando para ofrecer productos que mezclan **tradición y modernidad.**

Cada uno de nuestros aceites especiados y encurtidos reflejan el amor y respeto que mis padres me enseñaron, destacando el **valor de la gastronomía mediterránea.** Esta línea especial, inspirada en las **recetas familiares,** evoca el **legado culinario transmitido de generación en generación** y el calor del hogar que siempre nos acompaña.

Os invitamos a descubrir en estas páginas **el fruto de una herencia de trabajo, sabor, pasión por la oliva y el aceite.**

Cada producto cuenta nuestra historia, desde las raíces familiares hasta las nuevas metas que nos llevan más allá de nuestras fronteras.

Cada gota cuenta una historia.  
Cada sabor, un legado.  
La tradición de La Mama, un homenaje a nuestras raíces y al sabor auténtico que pasa de generación en generación.





# Aceite de oliva

Extraído de nuestras mejores olivas, este aceite de oliva virgen extra es la esencia del Mediterráneo en su forma más pura.



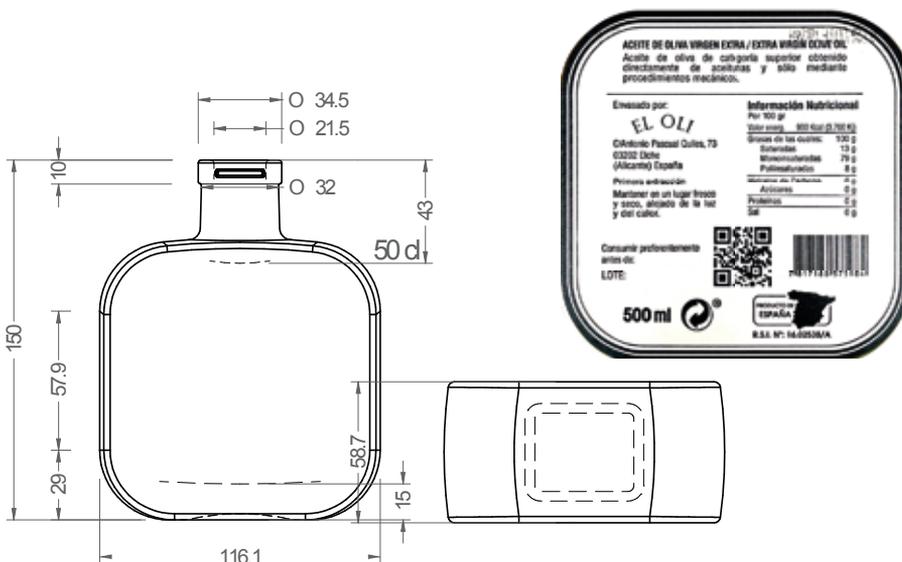
Aceite virgen extra



# Aceite de oliva virgen extra

El aceite de oliva es un aceite vegetal de **uso principalmente culinario**. Se obtiene del fruto del olivo, denominado oliva o aceituna. Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite. Por esta razón, desde la Antigüedad **se ha extraído mecánicamente con una simple presión ejercida por un molino**.

<p>Aceite de oliva virgen extra Denominación de cultivo seco Elche</p>	<p>Clase/ Virgen extra Tamaño/500ml,</p>
<p>Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Ideal para aliños y condimentar comidas.</p>	
<p>Cajas de 10 Botellas de cristal</p>	<p>artículo: AOVE500</p>





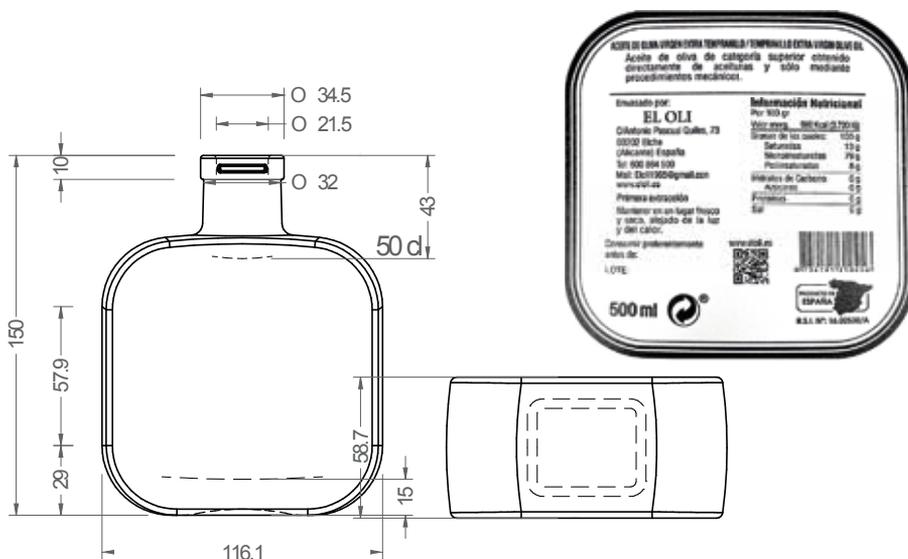
**Aceite virgen extra**

# Aceite de oliva virgen extra Tempranillo



El aceite de oliva es un aceite vegetal **de uso principalmente culinario**. Se obtiene del fruto del olivo, fabricado únicamente y **exclusivamente con aceitunas verdes**.

<p>Aceite de oliva virgen extra Tempranillo Denominación de cultivo seco Elche</p>	<p>Clase/ Virgen extra Tamaño/500ml,</p>
<p>Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Ideal para aliños y condimentar comidas.</p>	
<p>Cajas de 10 Botellas de cristal</p>	<p>artículo: AOVET500</p>





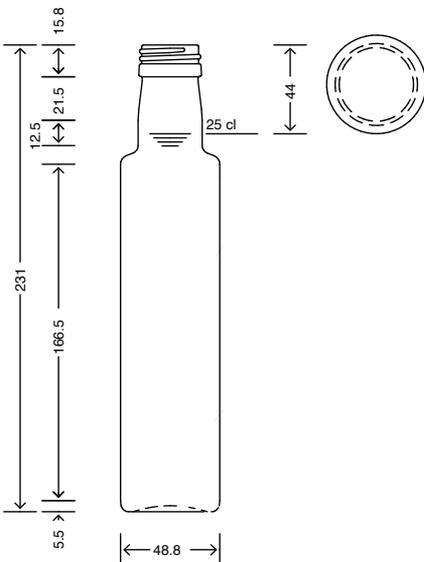
Aceite virgen extra



# Aceite de oliva virgen extra natural

El aceite de oliva es un aceite vegetal de **uso principalmente culinario**. Se obtiene del fruto del olivo, denominado oliva o aceituna. Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite. Por esta razón, desde la Antigüedad **se ha extraído mecánicamente con una simple presión ejercida por un molino**.

Aceite virgen extra natural Denominación de cultivo seco Elche	Clase/ Virgen extra Tamaño/250ml,
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Ideal para aliños y condimentar comidas.	
Cajas de 20 Botellas	artículo: AOVEN250





**Aceite virgen extra**

# Virgen extra 100%

El aceite de oliva es un aceite vegetal de **uso principalmente culinario**. Se obtiene del fruto del olivo, denominado oliva o aceituna. Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite. Por esta razón, desde la Antigüedad se ha extraído mecánicamente con una simple presión ejercida por un molino.

<p><b>Aceite virgen extra 100%</b> Denominación de cultivo secoano Elche</p>	<p>Clase/ Virgen extra 100% Tamaño/2l.</p>
<p>Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Ideal para aliños y condimentar comidas.</p>	
<p>Cajas de 9 Botellas</p>	<p>artículo: AOVE2L</p>

<p><b>Información Nutricional</b> Por 100 gr</p> <table border="1"> <tr><td>Valor energ.</td><td>900 Kcal (3.700 KJ)</td></tr> <tr><td>Grasas de las cuales:</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>  Saturadas</td><td>13 g</td></tr> <tr><td>  Monoinsaturadas</td><td>79 g</td></tr> <tr><td>  Polinsaturadas</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>Azúcares</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>Sal</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>Vitamina E</td><td>20mg(166%VRN*)</td></tr> </table> <p><small>VRN*: Valor de Referencia de Nutrientes</small></p>	Valor energ.	900 Kcal (3.700 KJ)	Grasas de las cuales:	100 g	Saturadas	13 g	Monoinsaturadas	79 g	Polinsaturadas	8 g	Hidratos de Carbono	0 g	Azúcares	0 g	Proteínas	0 g	Sal	0 g	Vitamina E	20mg(166%VRN*)	<p>Preservar del calor y del exceso de luz</p> <p>Consumir preferentemente antes del / Lote: ver envase</p> <p>Distribuido por: <b>EL OLI</b> C/Antonio Pascual Oules, 73 03202 Elche (Alicante) España eloli1965@gmail.com www.eloli.es</p>	<p><b>PRODUCTO DE ESPAÑA</b></p> <p>R.S.I. N°: 16.005379/A</p> <p>CONTENIDO NETO: <b>2 L</b></p>  <p>7 817188 57574 8</p>
Valor energ.	900 Kcal (3.700 KJ)																					
Grasas de las cuales:	100 g																					
Saturadas	13 g																					
Monoinsaturadas	79 g																					
Polinsaturadas	8 g																					
Hidratos de Carbono	0 g																					
Azúcares	0 g																					
Proteínas	0 g																					
Sal	0 g																					
Vitamina E	20mg(166%VRN*)																					



**Aceite virgen extra**

# Virgen extra 100%

El aceite de oliva es un aceite vegetal de **uso principalmente culinario**. Se obtiene del fruto del olivo, denominado oliva o aceituna. Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite. Por esta razón, desde la Antigüedad **se ha extraído mecánicamente con una simple presión ejercida por un molino**.

<p><b>Aceite virgen extra 100%</b> Denominación de cultivo seco Elche</p>	<p>Clase/ Virgen extra Tamaño/5L,</p>
<p>Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Ideal para aliños y condimentar las comidas.</p>	
<p>Cajas de 4 Botellas</p>	<p>artículo: AOVE5L</p>

<p><b>Información Nutricional</b> por 100g</p> <p>Valor energético 370kJ/900kcal</p> <p>Grasas 100 g de las cuales saturadas 13 g Monoinsaturadas 79 g Poliinsaturadas 8 g</p> <p>Hidratos de Carbono 0 g de los cuales azúcares 0 g</p> <p>Proteínas 0 g</p> <p>Sal 0 g</p> <p>Vitamina E 20mg(166%VRN*)</p> <p><small>VRN*: Valor de Referencia de Nutrientes</small></p>	<p>Preservar del Calor y del exceso de luz</p> <p>Consumir preferentemente antes del / Lote: ver envase</p> <p>CONTENIDO NETO:</p> <p><b>5 L</b></p>	<p>PRODUCTO DE ESPAÑA</p> <p>R.S.I. N° 16.02538/A</p> <p>Distribuido por :</p> <p><b>EL OLI S.L.</b> C/António Paxeual Quiñes nº 73 Elche ( Alicante ) España eloli1966@gmail.com www.eloli.es</p> <p>7 817188 576042</p>
---	--	---



# Aceites aromatizados

Extraído de nuestras mejores olivas, este aceite de oliva condimentado hace especiales tus platos.

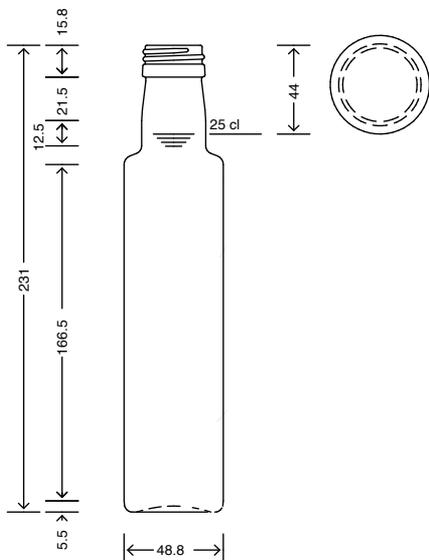


Aceites aromatizados

# Aceite de oliva Virgen extra Aroma Trufa

El aceite de oliva condimentado con esencia de trufa.  
Para todo tipo de platos y ensaladas.

Aceite elaborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva  Tamaño/ 250ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con aroma trufa. Ideal para aliños y condimentar comidas.	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AOAT250



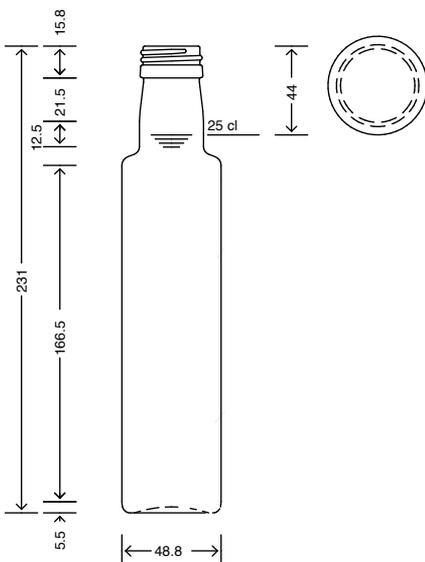


Aceites aromatizados

# Aceite de oliva Virgen extra Aroma Limón

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Aromatizado con limones autóctonos de la zona.

Aceite elaborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva Tamaño/ 250ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Aroma limón. Ideal para aliños y condimentar comidas.	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AOAL250



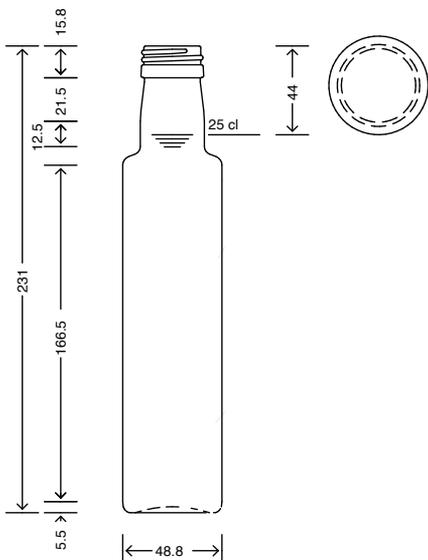


**Aceites aromatizados**

# Aceite de oliva Virgen extra Aroma Ajo

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Aromatizado con ajos de la zona.

<p>Aceite laborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.</p>	<p>Clase/ Aceite de oliva Tamaño/ 250ml</p>
<p>Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Aroma ajo. Ideal para aliños y condimentar comidas.</p>	
<p>Cajas de 20 Botellas de cristal</p>	<p>artículo AOAA250</p>





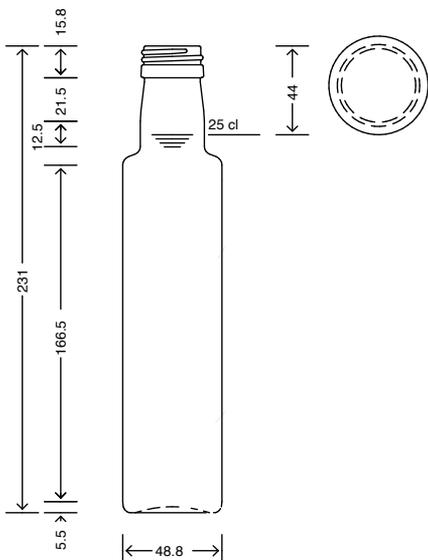


**Aceites aromatizados**

# Aceite de oliva Virgen extra Aroma Romero

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Aromatizado con romero de la zona.

<p>Aceite laborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.</p>	<p>Clase/ Aceite de oliva Tamaño/ 250ml</p>
<p>Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Aroma romero. Ideal para aliños y condimentar comidas.</p>	
<p>Cajas de 20 Botellas de cristal</p>	<p>artículo AOAR250</p>



**AROMA ROMERO**

**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**  
 Ingredientes: Aceite de oliva (55%) de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos con 5% de aroma de romero

<p>PRODUCTO DE ESPAÑA / PRODUCT OF SPAIN</p> <p>Envasado por: <b>Mercadillos El Oli, S.L.</b> C/Antonio Pascual Gules, 73 03204 Eche (Alicante) España eloli1965@gmail.com</p> <p>Primera extracción en frío Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz y del calor.</p>	<p><b>Información Nutricional</b> Por 100 gr</p> <table border="0"> <tr><td>Valor energético</td><td>3.700 KJ / 880 Kcal</td></tr> <tr><td>Grasas de las cuales:</td><td>80,0 g</td></tr> <tr><td>  Saturadas</td><td>16,60 g</td></tr> <tr><td>  Monoinsaturadas</td><td>75,31 g</td></tr> <tr><td>  Poliinsaturadas</td><td>8,07 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de carbono:</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>  Azúcares</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>  Proteínas</td><td>0 g</td></tr> <tr><td>  Sal</td><td>0 g</td></tr> </table>	Valor energético	3.700 KJ / 880 Kcal	Grasas de las cuales:	80,0 g	Saturadas	16,60 g	Monoinsaturadas	75,31 g	Poliinsaturadas	8,07 g	Hidratos de carbono:	0 g	Azúcares	0 g	Proteínas	0 g	Sal	0 g
Valor energético	3.700 KJ / 880 Kcal																		
Grasas de las cuales:	80,0 g																		
Saturadas	16,60 g																		
Monoinsaturadas	75,31 g																		
Poliinsaturadas	8,07 g																		
Hidratos de carbono:	0 g																		
Azúcares	0 g																		
Proteínas	0 g																		
Sal	0 g																		

R.S.I. N.º: 16.005379VA

250 ml



# Aceites especiados

Extraído de nuestras mejores olivas,  
este aceite de oliva especiado es la  
combinación perfecta para tus  
comidas.

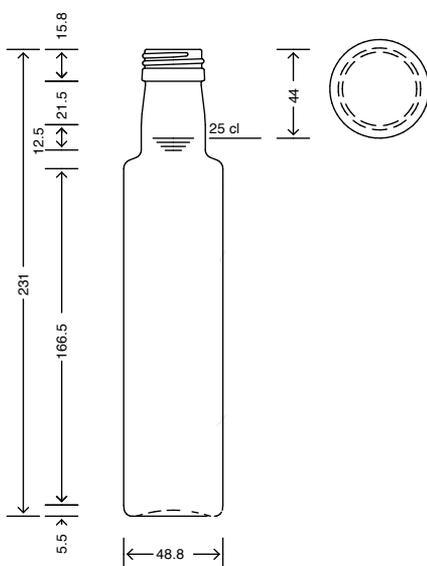


**Aceites especiados**

# Aceite especiado Mediterráneo

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso Principalmente culinario. Con una combinación de especias para acompañar tus mejores platos. Condimentado con pimientos y orégano de la zona.

Aceite laborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva  Tamaño/ 250ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con pimientos y orégano. Ideal para aliños, condimentar comidas y ensaladas.	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AOEM250



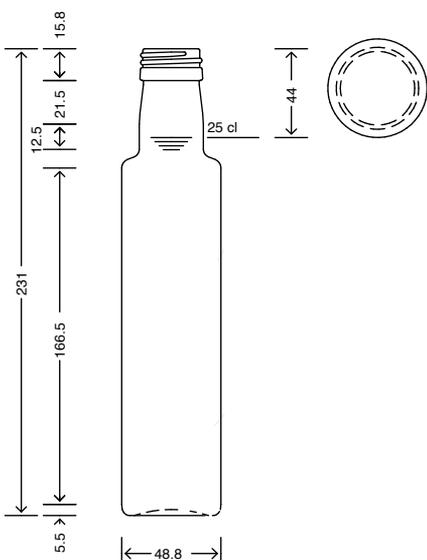


**Aceites espaciados**

# Aceite espaciado Campesina

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Con una combinación de especias y hortalizas para acompañar tus mejores platos y ensaladas.

Aceite laborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva  Tamaño/ 250ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con pimiento rojo, pimientas, cebolla, orégano y tomate deshidratado. Ideal para aliños, condimentar comidas y ensaladas.	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AOEC250



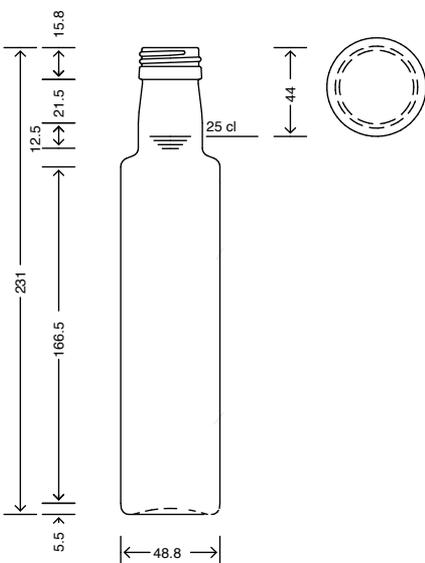


**Aceites especiados**

# Aceite especiado Hot guindilla

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso Principalmente culinario. Con una combinación guindillas, orégano y pimentón y especias picantes.

Aceite elaborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva  Tamaño/ 250ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con pimentón picante, orégano y guindillas. Ideal para aliños y condimentar las comidas.	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AOEHC250



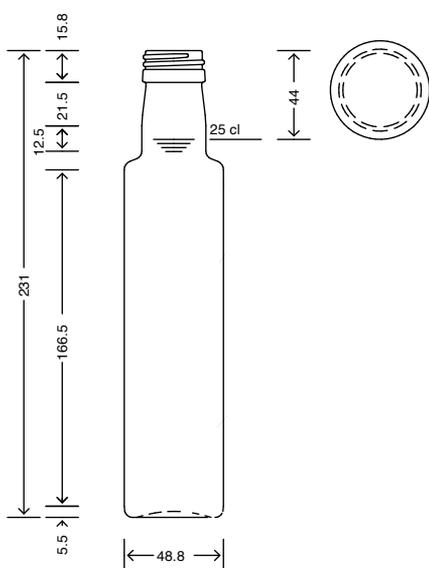


## Aceites especiados

# Aceite especiado Extra Hot guindilla

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso Principalmente culinario. Una combinación de guindillas, orégano, pimentón y especias picantes.

Aceite laborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva Tamaño/ 250ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con pimentón picante, orégano y guindillas. Ideal para condimentar pescado, carnes y comidas.	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AOEEHG250



**EXTRA HOT**





**Accites especiados**

# Aceite especiado Pack de 4 botellas de 250ml.

Cada botella de cristal.

**ACEITE ESPECIADO MEDITERRÁNEO**  
Con pimientas y orégano de la zona.

**ACEITE ESPECIADO CAMPELINA**  
Con pimiento rojo, pimientas, cebolla, orégano y tomate deshidratado.

**ACEITE ESPECIADO HOT GUINDILLA**  
Con pimentón picante, orégano y guindillas.

**ACEITE NATURAL**  
Aceite virgen extra natural.

artículo AEP4B250

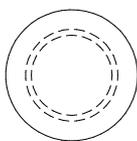
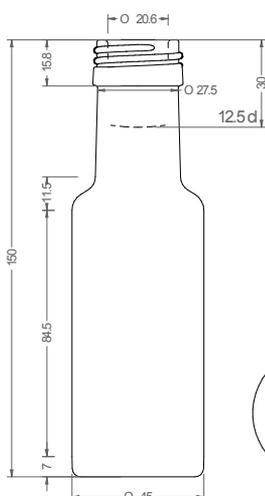


**Aceites especiados**

# Aceite especiado sabor mediterráneo

Aceite de oliva virgen extra especiado con pimientos y oréganos.

<p>Aceite elaborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.</p>	<p>Clase/ Aceite de oliva Tamaño/ 125ml</p>
<p>Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con pimientos y orégano. Ideal para aliños y condimentar comidas, carne, pescado y ensaladas.</p>	
<p>Cajas de 20 Botellas de cristal</p>	<p>artículo AEM125</p>



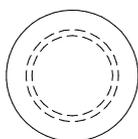
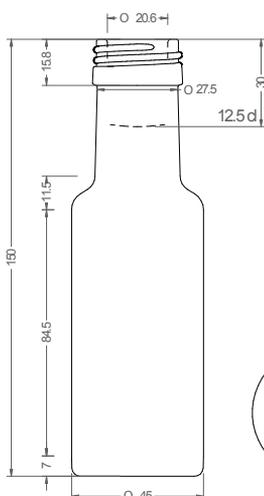


## Aceites especiados

# Aceite especiado Sabor campesina

Aceite de oliva virgen extra espaciado con pimiento rojo, pimientas, cebolla, orégano y tomate. Ideal para aliños y condimentar carnes, pescado y ensaladas.

Aceite laborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva Tamaño/ 125ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con pimiento rojo, pimientas, cebolla, orégano y tomate. Ideal para aliños y condimentar carnes, pescado y ensaladas	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AEC125



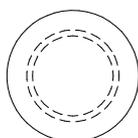
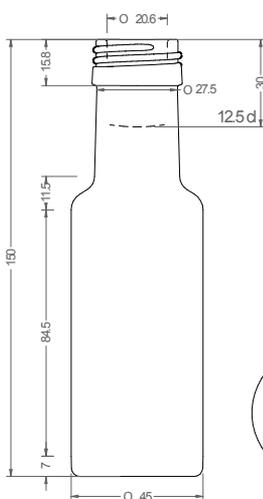


**Aceites especiados**

# Aceite especiado Sabor guindilla

Aceite de oliva virgen extra de orégano espaciado con guindilla y pimentón

Aceite laborado con aceitunas de secanos Autóctonos de la zona.	Clase/ Aceite de oliva Tamaño/ 125ml
Producto elaborado únicamente con aceitunas de primera categoría en extracción mecánica. Con orégano, guindilla y pimentón. Ideal para aliños y condimentar comidas.	
Cajas de 20 Botellas de cristal	artículo AEG125





**Aceites especiados**

# Aceite especiado Pack 3 botellas de 125ml

Cada botella de cristal.

Ideal para aumentar el potencial de nuestros platos y ensaladas.

## **MEDITERRÁNEO**

Aceite de oliva virgen extra espaciado con pimentas y orégano.

## **CAMPESINA**

Aceite de oliva virgen extra espaciado con pimiento rojo, pimentas, cebolla, orégano y tomate deshidratado).

## **HOT GUINDILLA**

Aceite de oliva virgen extra de orégano espaciado con guindilla y pimentón

artículo AEP3B125



# Vinagres

Perfectos para darle un toque especial a ensaladas y verduras. Con su equilibrio único de acidez y sabor, transforman cada plato en una experiencia culinaria refinada.





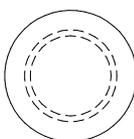
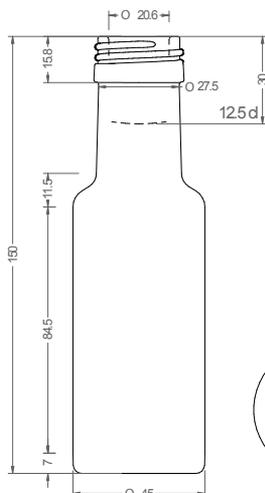
Vinagres

# Vinagre de higos

Vinagre natural procedente de la fruta. Generado por la fermentación de su propia fruta.

Ideales para dar un toque especial a todo tipo de ensaladas y verduras hervidas

<p>Vinagre natural elaborado exclusivamente de higos. Contiene sulfitos.</p>	<p>Clase/ Vinagre Tamaño/ 125ml</p>
<p>Ideal para aliños de ensaladas y condimentar comidas.</p>	
<p>Cajas de 20 Botellas de cristal</p>	<p>artículo VH125</p>







Vinagres

# Vinagres Pack 3 botellas de 125ml

Cada botella de cristal.

**VINAGRE DE NARANJA**  
Ideal para aliños de ensaladas y verduras

**VINAGRE DE HIGOS**  
Ideal para aliños de ensaladas y verduras.

**VINAGRE DE GRANADA**  
Ideal para aliños de ensaladas y verduras.

artículo VP3B125

Vinagre natural procedente de la fermentación de la fruta.  
Ideales para dar un toque especial a todo tipo de ensaladas y verduras.



# Salsas picantes

Añade un toque de intensidad a tus comidas con nuestras salsas picantes, ideales para quienes buscan un extra de sabor y emoción.



Salsa fermentada

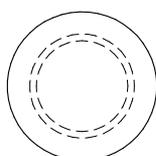
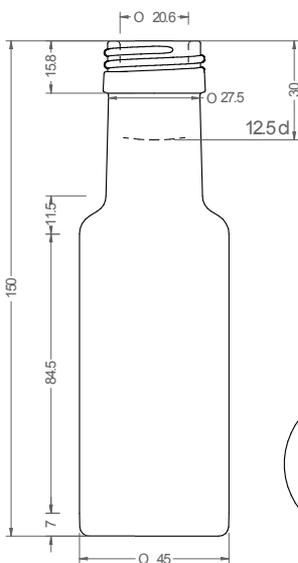
# Salsa de chile Habanero

Salsa Chile Habanero

De 1 sola llama y dulzor.

Ideales para dar un toque especial a todo tipo de platos.

<p>Fermentación 9 meses Complemento culinario ideal para dar a tus platos un toque original</p>	<p>125 ML</p>
<p><b>INGREDIENTES</b> chiles, agua, vinagre, azúcar, goma xantana, ácido cítrico, pectina, melón, cebolla, arándanos, ajos, higo, jengibre, frambuesa, granada, uva, miel y hierbas.</p>	<p>artículo SH125</p>



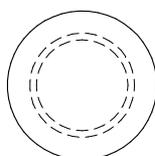
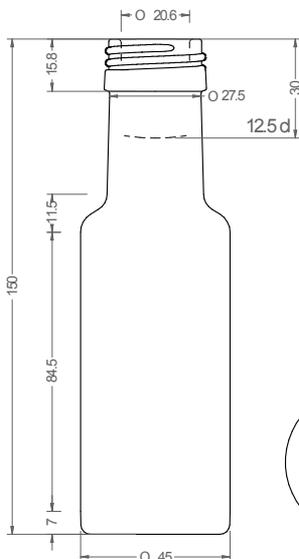


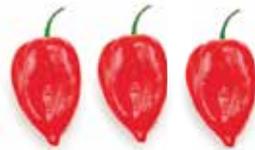
Salsa fermentada

# Salsa de Chile Escorpion

Sabor a pimiento dulce y chiles.  
De 2 llamas.  
Ideales para dar un toque especial a todo tipo de platos.

<p>Fermentación 9 meses Complemento culinario ideal para dar a tus platos un toque original</p>	<p>125 ML</p>
<p><b>INGREDIENTES</b> Chile amarillo, agua, vinagre, azúcar, goma xantana, ácido cítrico, pectina.</p>	<p>artículo SE125</p>





Salsa fermentada

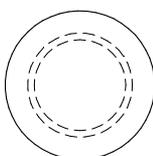
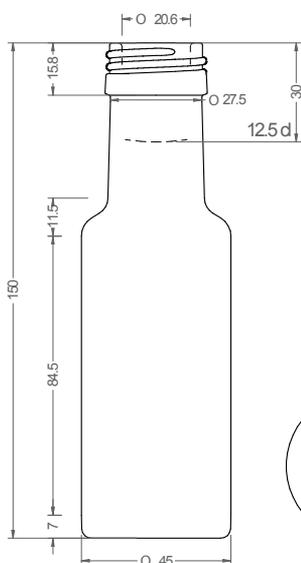
# Salsa de chile Fantasma

Salsa Chile Rojo.

De 3 llamas, La salsa más picante.

Ideales para dar un toque especial a todo tipo de platos.

<p>Fermentación 9 meses. Complemento culinario ideal para dar a tus platos un toque original</p>	<p>125 ML</p>
<p><b>INGREDIENTES</b> Chile rojo, agua, vinagre, azúcar, goma xantana, ácido cítrico, pectina.</p>	<p>artículo SF125</p>





Salsa fermentada

# Pack 3 Botellas Salsas de Chile de 125ml.

Cada botella de cristal.

Ideales para dar un toque especial a todo tipo de platos

## HABANERO

chiles, agua, vinagre, azúcar, goma xantana, ácido cítrico, pectina, melón, cebolla, arándanos, ajos, higo, jengibre, frambuesa, granada, uva, miel y hierbas.

## ESCORPIÓN

chile amarillo, agua, vinagre, azúcar, goma xantana, ácido cítrico, pectina.

## FANTASMA

chile rojo, agua, vinagre, azúcar, goma xantana, ácido cítrico, pectina.

artículo SP3125



# Licores

Disfruta de nuestros licores artesanales, elaborados con ingredientes de alta calidad para ofrecerte un toque auténtico en cada sorbo.

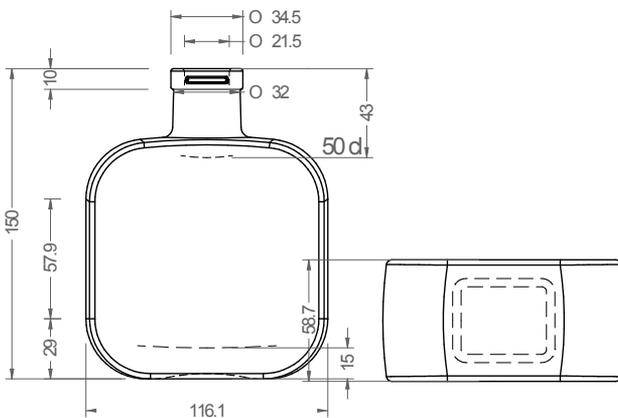


Licores artesanales

# Crema Licor de horchata

Para acompañar tus celebraciones y momentos especiales.  
Sírvese frío.

Cajas de 10 Botellas de cristal	500ml	artículo CLH500
---------------------------------	-------	-----------------



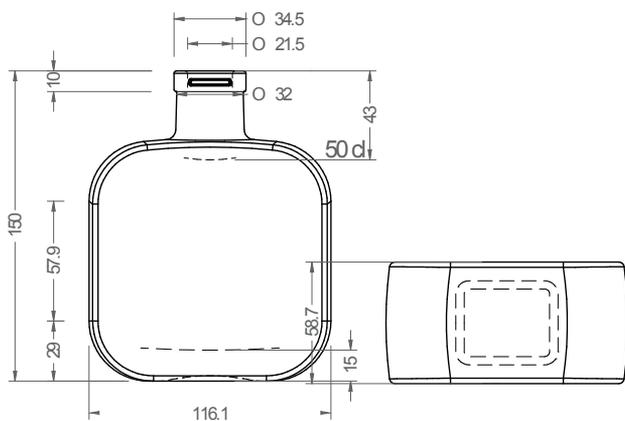


Licores artesanales

# Crema Licor Tequila con fresa

Para acompañar tus celebraciones y momentos especiales.  
Sírvasse frío.

Cajas de 10 Botellas de cristal	500ml	artículo CLTF500
---------------------------------	-------	------------------



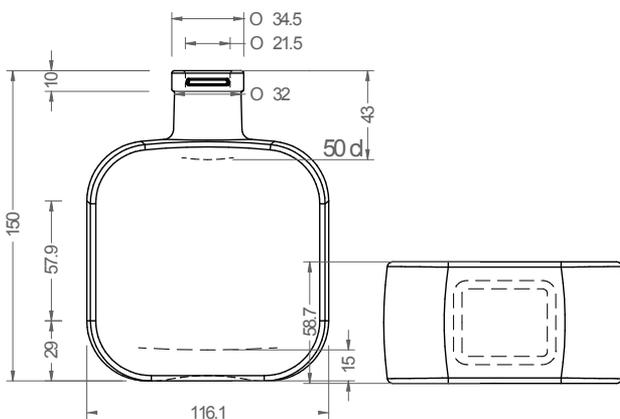


Licores artesanales

# Crema Licor plátano

Para acompañar tus celebraciones y momentos especiales.  
Sírvese frío.

Cajas de 10 Botellas de cristal	500ml	artículo CLP500
---------------------------------	-------	-----------------







De nuestra familia a la  
tuya, el legado de La Mama  
vive en cada sabor.



*La  
mama*

C/ Antonio Pascual Quiles, 73.  
03204 - Elche(Alicante)  
eloli1965@gmail.com  
www.eloli.es  
www.aceitesdelamama.es  
600 864 509