

ALTO

—*Albarracines*—

Nuestra empresa nace en 1949 impulsada por su fundador Antonio Gardilcic Harasic, hoy Roxana Gardilcic Boero, nieta de su fundador continúa con la tradición familiar de producción y elaboración de aceitunas de manera artesanal siguiendo nuestra tradicional receta.

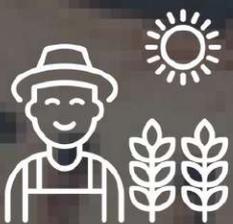
Somos una empresa con raíces y motivados por nuestro amor a la cultura olivícola y convencidos de nuestra capacidad de producir una aceituna de calidad excepcional.



CATÁLOGO

Alto Albarracines cuenta con 10 hectáreas destinadas al cultivo del olivo azapeño, esta se ubica en el valle de Azapa, Arica, situada en el extremo norte de Chile, un lugar con clima desértico costero, privilegiado sin lluvias ni temperaturas extremas, que lograron desarrollar una aceituna única, que se convirtió en parte de nuestra tradición.

Nuestras aceitunas son cosechadas y escogidas a mano, fermentadas en agua, sal, vinagre, levaduras y bacterias nativas durante al menos 6 meses, para ofrecer un producto de sabor único, saludable y nutritivo.



Nuestros productos se caracterizan por ser productos naturales, sin aditivos alimentarios, con productos locales y reales, destacando nuestro origen geográfico y legado cultural.

INDUSTRIAL



Aceituna en PET
3000gr drenados



Aceituna al Natural
150gr drenados



Aceituna al Natural
270gr drenados

Conserva de Aceitunas de Azapa en salmuera, bajos en sal, envase de 150gr y 270 gr, duración 1 año

ACEITUNAS



Aceituna de Azapa
Natural
120gr



Aceituna con Ajo
120gr



Aceituna con Locoto
120gr



Aceituna con Maní
120gr

Amplia selección de pulpas de aceitunas de Azapa con productos locales, bajo en sal, envase de 120g, duración 1 año

PULPAS



Aceituna en bolsa*
1000gr drenados



Aceituna al Natural
500gr drenados



Aceituna con Orégano de Putre
250gr drenados

Aceitunas de Azapa en salmuera al vacío, alto en sal, duración 3 meses

VACÍO



Salsa de Ajos y Maracuyá
120gr



Chutney de Tomate verde
120gr



Salsa de Ajos
120gr



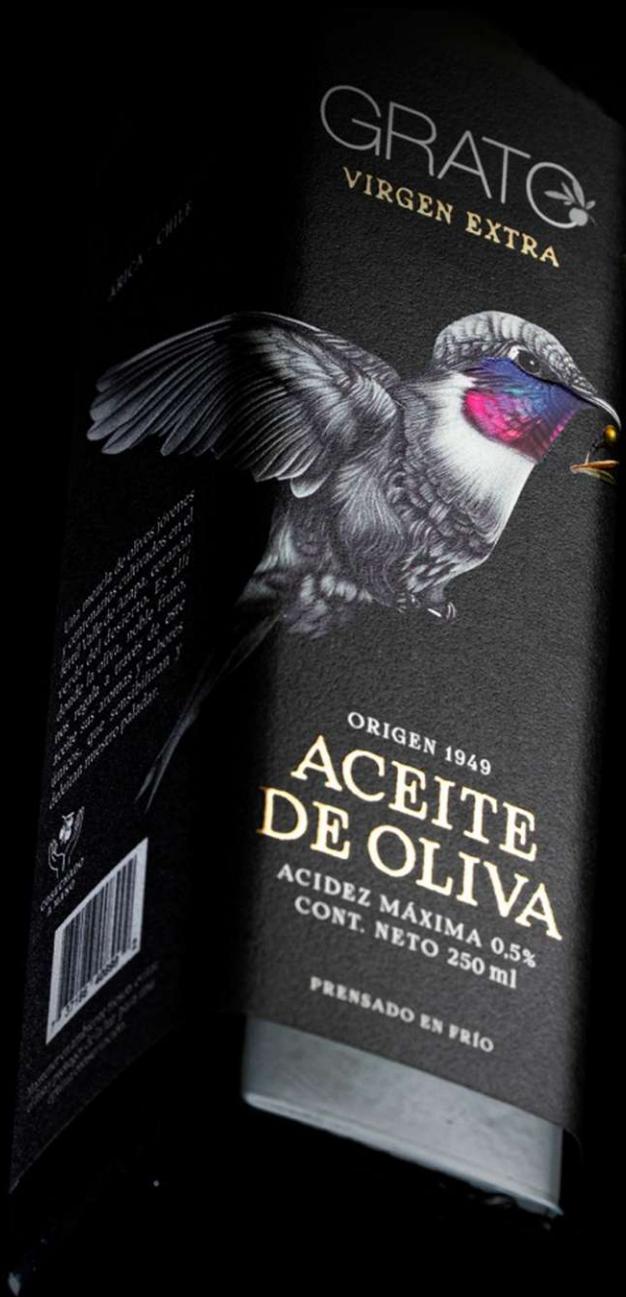
Pesto de Albahaca
145gr

PASTAS

ALTO
—Albarracines—

Este maravilloso aceite de oliva virgen extra destaca por su frutado verde con notas herbáceas. En boca presenta un picante y amargo persistente proporcionando un final agradable.

ACEITE DE OLIVA



BRAZIL iOOC
international olive oil competition



Medalla de
oro



Top ten
sudamericano



Top ten
premiados

ALTO

—Albarracines—

SITIO WEB
www.altoalbarracines.com



FACEBOOK
Alto Albarracines



INSTAGRAM
[aceitunas_alto_albarracines](https://www.instagram.com/aceitunas_alto_albarracines)



ROXANA GARDILCIC BOERO
+56 9 9579 5457



ALTO ALBARRACINES
Ruta A27, km 8,5, Valle de Azapa,
Arica, Chile



CORREO ELECTRÓNICO
altoalbarracines@gmail.com



RRSS

CONTACTO