

Molí Coloma

Crta. de Sant Sadurni a Gelida, Km.15
Barrio del Rebato
08739 Subirats (Barcelona) – España

www.molicoloma.com
@oli_molicoloma_labotella
<https://www.facebook.com/molicoloma>
Grup Sumarroca



Molí Coloma

Aceite de Oliva Virgen Extra

Déjate seducir por **Molí Coloma**:
placer, innovación y sostenibilidad.

Degustar nuestros aceites es deleitarnos con los
sabores y aromas de un viaje sensorial inigualable.

inno

origen

maestro

finca



Origen

ARBEQUINA

El clima mediterráneo junto a la influencia marítima le dan al aceite extraído de la arbequina gran diversidad de aromas, como a manzana y plátano, y matices a otras frutas como almendra, tomate, alcachofa e hinojo. Es ideal para acompañar alimentos tales como tomates maduros, gazpachos y salmo- rejos. Servido con un buen pan con sal se disfrutan todos los sabores que nos ofrece.

“la aceituna se recoge en su punto óptimo de maduración, el tiempo entre la cosecha y la molturación del fruto se reduce a 60 minutos. La aceituna no toca tierra, jamás cae al suelo; se recoge directamente del árbol”



Formato BIB 3L



Arbequina 500ml

Flor d'Oli ARBEQUINA

Flor d'Oli es una aceite sin filtrar, envasado al momento de ser elaborado manteniendo intactas sus propiedades y particularidades. Proviene de fincas cercanas al mar, lo que le confiere su carácter mediterráneo. Se trata de un aceite de edición limitada producido a partir de la selección, al inicio de la cosecha, de las mejores aceitunas de la variedad Arbequina. Los aromas destacados son hierba y almendra verdes, alcachofa y kiwi. En boca el amargo y el picante predominan sobre el dulce.



Formato 500 ml
Edición Limitada

La esencia Molí Coloma



Gregal, Tessara y Veramara de Finca Molí Coloma son la prueba de que el arte de elaborar un gran AOVE comienza en el olivar. Son narrativas líquidas de nuestras fincas del Penedès, Sevilla y Tarragona, un testimonio de nuestro espíritu innovador y una apuesta por variedades como la Arbosana, la Lecciana y la Coriana.



Coriana

Tessara es un aceite de oliva elaborado con Coriana, una variedad resultante de la unión de Koroneiki y Arbosana. Con una personalidad única, destaca por su vigor y elegancia. Con un frutado de alta intensidad y un claro perfil verde. En él podemos encontrar aromas a hierba recién cortada, tomate y alcachofa, notas que le confieren una gran complejidad.

En boca, presenta una entrada suave acompañada de un ligero amargor y un picante medio. Un aceite intenso y con gran complejidad aromática, pero con un estilo 100% Mediterráneo.



Arbosana

Mientras que nuestros otros aceites Inno son coupages elaborados de Arbosana con diferentes variedades, Veramara es la esencia pura de la Arbosana. Un AOVE con un frutado de intensidad media y un perfil predominantemente verde. En él podemos encontrar aromas claramente herbales característicos de la variedad, como higuera, nuez o hinojo. Entrada suave acompañada de un amargor y picante ligeros, lo que lo convierte en un aceite perfectamente equilibrado. Un aceite de intensidad media, verde, dulce y con gran complejidad aromática.



Lecciana

Gregal es un aceite elaborado con Lecciana, variedad resultante de la unión de Arbosana y Leccino. Destaca por su vigor y elegancia. Esta variedad de aceituna posee una clara influencia del Mediterráneo, mar de aguas poco profundas que genera corrientes que intervienen en todo el ecosistema donde se produce el viento Gregal. El resultado es un aceite frutado intenso, con una entrada dulce y un final picante-intenso muy armonizado. La gran cantidad de polifenoles que contiene, confiere a este aceite una gran estabilidad.

Finca

SANTA CREU

Rinde homenaje a la ermita de Santa Creu de Creixà, del siglo XI, situada en el municipio de Piera. La zona de influencia mediterránea y clima extremo, sus bosques y viñedos y la cosecha de olivos centenarios realizada a mano le confieren un carácter único y exclusivo. Sus aromas van desde los más herbáceos, como la hierba recién cortada o la alcachofa, a los aromas de fruta verde, como la manzana, el plátano verde o el tomate verde. Combina a la perfección con platos elaborados con productos en crudo como ensaladas variadas, verduras a la parrilla o salteados de verduras y setas. Casa también con pescados blancos y mariscos al vapor, a la plancha o marinados. El pan con tomate resaltar su sabor afrutado, y es un gran acompañante para postres de chocolate como coulants, brownies, o sopas de chocolate negro.



Maestro de Almazara

Maestro de Almazara
Cuando el aceite está al servicio de la cocina.

Criterio. Constancia. Calidad.



Maestro es la gama profesional de Molino Coloma. Un aceite concebido desde el árbol con una idea muy clara: **ofrecer un aceite de oliva virgen extra versátil, fiable y constante, pensado para una utilización cotidiana en cocinas exigentes.**

Elaborado a partir de una selección equilibrada de Arbequina y Arbosana, Maestro presenta un perfil sensorial limpio y armónico, capaz de adaptarse con naturalidad tanto a elaboraciones en crudo como cocina caliente. Un aceite que acompaña el plato, lo respeta y lo hace crecer, sin imponerse.

La producción bajo el modelo SES (Sistema Eficiente y Sostenible) garantiza una calidad regular año tras año, con un control total del proceso, eficiencia agronómica y un compromiso real con la sostenibilidad. No es solo como cultivamos: es como aseguramos que cada servicio responde al mismo nivel de exigencia.

Maestro está pensado para profesionales que cocinan cada día, que necesitan un aceite fiable, adaptable y coherente con su manera de trabajar. Disponible en formatos BIB 10L, botella de 750 ml y garrafa de 5 y 2 L. porque cada cocina tiene su ritmo, pero todas comparten una misma necesidad: un aceite que funcione siempre.





Nuestros vinagres

Notas y sabores sorprendentes.



VINAGRE AGRIDULCE DE GARNACHA

Exquisito vinagre, elaborado con nuestras cepas centenarias de Garnacha. Dulce y ácido con notas de moras, frambuesas y violetas. Una vez en boca, se percibe una amplia gama de notas aromáticas como vainilla, canela y notas tostadas adquiridas durante los doce meses de crianza en bodega de roble francés.



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP

El vinagre balsámico de Módena es un producto legendario que se produce desde hace varios siglos en Italia, concretamente en Módena en la región de la Emilia Romana, Italia que posee la distinción de IGP (Indicación Geográfica Protegida). Se elabora a partir de mosto de vino cocido de uvas Trebbiano de la región y se envejece en barriles de madera. El resultado, un vinagre de aspecto oscuro y denso, con una agradable sensación confitada característica de este tipo de vinagres.



GARNACHA - VINAGRE DE GARNACHA

Elaborado a partir de una selección de vino del territorio de uva variedad Garnacha. Toma especial importancia la selección del vino, ya se utiliza vinos de alta expresión con el fin de obtener un vinagre aromático, capaz de expresar la parte acética (característica propia de este producto) de manera fina y elegante, así como la parte afrutada propia de la uva Garnacha. El resultado es un vinagre con cuerpo de color grana intenso y un fino fondo afrutado y vegetal. Un vinagre que nos transporta a los gustos de antaño, con el aroma y sabor propios de los vinagres tradicionales del mediterráneo.

La cata del aceite

Catar unAOVE es captarlos matices del tipo de la aceituna, el grado de maduración, las características del terreno o las condiciones climatológicas de un aceite a través de su aroma, su sabor, el cuerpo o el color del aceite. Normalmente, la copa utilizada está fabricada con vidrio resistente y es de color oscuro para impedir la apreciación del color. Es importante tapar las muestras para evitar la volatilización de los aromas.

FRUTADO

Las sensaciones olfativas que, al degustar el aceite, asociamos a trazas aromáticas que evocan a la aceituna verde madura, la manzana verde, la hierba recién cortada, la alcachofa, algunas frutas tropicales o el tomate.

AMARGO

Juega otro papel en la melodía. Impone cambios en la danza de sabores. Los amargos son selectos, exóticos y exquisitos como el chocolate o el café negro.

PICANTE

Provocado por la intensidad de los compuestos fenólicos, la “sensación picante” es percibida en la boca y especialmente en la garganta, en distinto grado por diferentes personas.

Oleoturismo

Ven y descúbrelo tú mismo

Visita Terrae - aceite & vino

Hay sabores que definen nuestra historia y paisajes que se quedan grabados en la memoria. Te invitamos a vivir una experiencia sensorial única donde el patrimonio gastronómico de nuestra tierra es el verdadero protagonista.

En esta jornada de Oleoturismo, abrimos las puertas de nuestra casa para que descubras el alma de la dieta mediterránea a través de dos de sus tesoros más preciados: el vino y el aceite de oliva virgen extra, ambos de elaboración propia.

El recorrido es un viaje a través del tiempo y los sentidos:

- Bienvenida con Burbujas: Te recibiremos con una primera cata de nuestro cava para comenzar la jornada con la mejor energía.
- Paseo por la Historia: Caminaremos entre viñedos, exploraremos la bodega y descendemos a nuestra cava vieja del siglo XVII, un rincón lleno de magia y tradición.
- Cata Dual Guiada: El momento culminante tendrá lugar con una degustación comparativa. Cataremos 3 vinos seleccionados de Sumarroca y 3 aceites de oliva virgen extra, donde aprenderás a distinguir los matices, aromas y perfiles que hacen a cada uno de ellos excepcional.

