

Proyecto: Diseño de interfaz
Lanzamiento de Producto

Desarrollado en Tehuentec
Año: 2020

Visualización de Prototipo
1366px



A los pies de la
Cordillera de Los Andes
nace **Oliver**.

Aceite de Oliva
Extra Virgen

*¡Quiero
comprarlo!*
→

*¡Quiero ser
Revendedor!*
→



[ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA]

Fruto del cultivo de olivares propios en donde la especial atención en su cosecha y producción dan como resultado el más puro y natural oliva.

Proceso
de elaboración
CONTINUO



Desde el árbol hasta la almazara, oliva en menos de 8hs.



OLI
VER
COOKS
[NUESTRAS LÍNEAS]



[ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA]

Acidez inferior a 0,5%

VER MÁS +



Aceite de Oliva Virgen Extra
[CLASSICO]

Acidez inferior a 0,5%

PRÓXIMAMENTE



Aceite de Oliva Virgen Extra
[INTENSO]

Acidez inferior a 0,5%

PRÓXIMAMENTE

[VENTA DIRECTA DE ACEITE DE OLIVA]



**DELIVERY
DE OLIVA**

Contactános y nos comunicaremos
para coordinar la entrega:



La celina

Somos productores y elaboradores de Aceites de Oliva Extra Virgen Oliver Cooks. Nuestros olivares y planta productora se ubican en una misma propiedad, logrando un proceso de elaboración continuo de la oliva minimizando la oxidación del producto.

SABER MÁS



[NUESTRO ESTABLECIMIENTO]

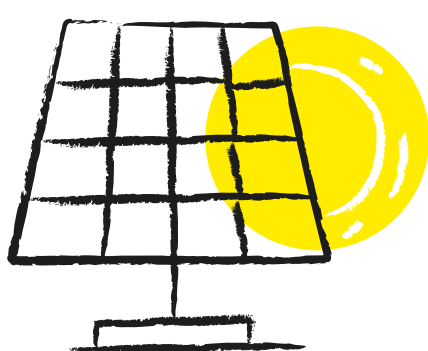
En **La Celina**, desarrollamos aceites de oliva de gran calidad, elaborados con los mayores cuidados desde su plantación, cosecha, traslado y producción.



[NUESTROS DIFERENCIALES]



[Salud] +



[Energía Solar] +

La planta elaboradora está construida aprovechando las temperaturas subterráneas para el almacenaje, evitando la utilización de equipos externos de refrigeración.

[Sustentabilidad] +



[Reutilización] +



[Producción] +



[NUESTRA HISTORIA]

Comienzan las tareas de labranza en LA CELINA. Una propiedad de 300has, ubicada en Mendoza. El proceso de cultivo se desarrolló en base al manejo cuidadoso y controlado de todos los factures que determinan la **calidad del fruto, el suelo, el riego y la incidencia climática.**

2003

2010

Modernización del sistema plantación y riego. Se colocó goteo en la totalidad de la finca y luego se sumaron paneles solares para el autoabastecimiento energético dándole **mayor sustentabilidad al proyecto agrícola.**

Se construye la planta elaboradora de aceite. Un año después, comenzamos a elaborar nuestros primeros **aceites de oliva** para el mercado externo.

2016

2020

La planta es inaugurada en su totalidad y lanzamos al mercado local la marca **OLIVER COOKS**, Aceite de Oliva Virgen Extra.



VER GALERÍA

Sé Revendedor

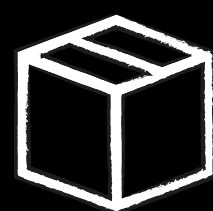
OLIVER
COOKS

Puedes generar ingresos administrando tu propio tiempo y objetivos a partir de una **mínima inversión**.

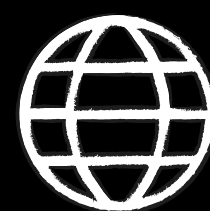
Recibí en tu hogar nuestro **pack de productos** para revender y genera ganancias sin límites. Todo depende de tu actividad en relación a contactos y redes.

Para obtener más información acerca de los productos del pack Oliver Cooks y las posibilidades de envío a todo el país deja tu consulta en nuestro formulario de contacto, seleccionando la opción: **Revendedor Oliver**

QUIERO SUMARME



*Pack de
productos*



*Beneficios
para vos!*



*Sé
Revendedor!*



*Aceite
de Oliva
Virgen Extra*

[NUESTROS ACEITES]

Fruto del cultivo de olivares propios en donde la especial atención en su cosecha y producción dan como resultado el más puro y natural oliva.

PRESENTACIONES | Adquiere Oliver Cooks Classico en Botella de Vidrio de 500ml y en envases de PET de 500ml, 1 Lt., 3 Lts. y 5 Lts.



NOTAS DE CATA | Aroma frutado suave, con un dejo de hierbas frescas y delicadas notas de higuera y tomate maduro. En boca su desarrollo se combina con la complejidad del aroma.

QUIERO COMPRAR

[CLASSICO]



Próximamente Mercado Interno
Disponible Mercado Externo

[INTENSO]



Próximamente Mercado Interno
Disponible Mercado Externo



[CONTACTO]

Dejá tus datos y te responderemos
a la brevedad:

Nombre

Email

Teléfono

Motivo:

Mensaje

ENVIAR

Aceite
de Oliva
Virgen Extra

OLIVER
COOKS

