



COPUSAN  
*raíces de tradición*

Catálogo corporativo



# La aceituna Aloreña por excelencia

*Cuidadas recogidas y elaboradas  
a mano en un paraje único.*

El cuidado y la dedicación de nuestros sistemas de recogida son parte del secreto del sabor y aroma de nuestros productos.

**Desde 1968**, somos los artífices de una producción de aceitunas, producidas y envasadas en el entorno del **parque Nacional Sierra de las Nieves**, que son el claro reflejo de la gran labor de nuestros agricultores.

Con más de 10 metros de separación entre cada uno de ellos, contamos con olivos que destacan por su historia. Raíces que se entrelazan y crecen de forma natural absorbiendo el agua de las lluvias, sin necesidad de agentes externos.

Nuestra esencia es reflejada en nuestros procesos de trabajo y **dedicación**, donde cada olivo forma parte de nosotros.

Conoce todas nuestras variedades y déjate embelesar por nuestro sabor y textura.

# Aceitunas *Aloreña Dop*

Nuestra Aceituna **Aloreña de Málaga** con Denominación de Origen Protegida está marcada por su sabor y aroma, un claro resultado de nuestro sistema de recogida tradicional.

Las preparaciones son **Verdes Frescas, Tradicional y Curadas**, las dos primeras se presentan partidas y la Curada además puede ir rayada o deshuesada, todas aliñadas al natural



Preparación	Categorías	Presentación	Formatos	P.N.E.	Cierre	Aliño	Tratamiento	Caducidad
Tradicional/ Curadas	Suprema/Superior	Partidas	Pet 700/ 1250 ml.	400/700 g	Termosellado tapa rosca continua	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Conservantes	6 meses
Verde Fresca/ Tradicional/ Curadas	Suprema/ Superior	Partidas	Cristal 850/445 ml.	500/250 g	Metálica twist 77mm	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Pasteurizado	24 meses
Curadas	Suprema/Superior	Rayadas	Cristal 850/445 ml.	500/250 g	Metálica twist 77mm	Ajo, Tomillo, Orégano e Hinojo	Pasteurizado	24 meses
Curadas	Suprema/Superior	Deshuesadas	Cristal 850/445 ml.	400/200 g	Metálica twist 77mm	Ajo, Tomillo, Orégano e Hinojo	Pasteurizado	24 meses

**Suprema:** Calibre 120-180 piezas/kg, **Superior:** Calibre 200-260 piezas/kg. P.N.E: Peso Neto Escurrido.



# Aceitunas *Aloreñas* *Convencional*

Disponemos igualmente de la misma variedad en convencional bajo la denominación 'Aceitunas Malagueñas' y con las mismas preparaciones, si bien aquí el número y capacidad de los formatos es superior para abarcar hostelería y restauración.



Preparación	Categorías	Presentación	Formatos	P.N.E.	Cierre	Aliño	Tratamiento	Caducidad
Verde Fresca/ Tradicional	Extra/Primera/Segunda	Partidas	Pet	700/1100/1500/2300 g	Termosellado tapa Rosca continua	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Conservantes	6 meses
Verde Fresca/ Tradicional	Extra/Primera/Segunda	Partidas	Pet/ Polipropileno	4300/4500/9000 g	Tapa presión	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Conservantes	6 meses
Curadas	Extra/Primera/Segunda	Partidas	Pet	700/1100/1500/2300 g	Termosellado tapa rosca continua	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Conservantes	8 meses
Curadas	Extra/Primera/Segunda	Partidas	Pet/ Polipropileno	4300/4500/9000 g	Tapa presión	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Conservantes	8 meses

Extra: Calibre 120/180. Primera: Calibre 200/260. Segunda: Calibre 260-300 Piezas/kg. P.N.E.: Peso Neto Escurrido.

# Otras aceitunas *y encurtidos*

También envasamos **otras variedades de aceitunas**, tanto al natural siguiendo nuestras **recetas tradicionales** como novedosas preparaciones y rellenos naturales.

Igualmente disponemos de una amplia gama de encurtidos como pepinillos, banderillas y otros variantes o combinados con aceitunas. Sabrosos aperitivos que no dejarán indiferente a nadie.



Preparación	Categorías	Presentación	Formatos	P.N.E.	Cierre	Aliño	Tratamiento	Caducidad
Chupadeos	Primera	Partidas	Pet	700/1100/ 1500/2300 g	Termosellado tapa	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Conservantes	6 meses
Chupadeos	Primera	Partidas	Pet/ Polipropileno	4300/4500/ 9000 g	Tapa presión	Orégano, Pimiento Rojo, Aceite de Oliva Virgen Extra y Picante.	Conservantes	8 meses
Chupadeos	Primera	Partidas	Cristal ¼ Galón	500 g	Tapa twist metálica	Orégano, Pimiento Rojo, Aceite de Oliva Virgen Extra y Picante.	Pasteurizado	24 meses
Aroma malagueño/moho picón	Primera	Partidas	Pet	700/1100/ 1500/2300 g	Termosellado tapa	Ajo, Tomillo y Pimiento Rojo	Conservantes	8 meses
Aroma malagueño/moho picón	Primera	Partidas	Pet/ Polipropileno	4300/4500/ 9000 g	Tapa presión	Orégano, Pimiento Rojo y Aromas	Conservantes	8 meses
Aroma malagueño/moho picón	Primera	Partidas	Cristal ¼ Galón	500 g	Tapa twist metálica	Orégano, Pimiento Rojo y Aromas	Pasteurizado	24 meses
Gordal rellenas	Extra	Deshuesadas	Pet 1250 ml	650 g	Termosellado tapa rosca continua	Pepinillo, diente de ajo, pimiento	Conservantes	8 meses
Gordal rellenas	Extra	Deshuesadas	Cristal ¼ Galón	550 g	Tapa twist metálica	Pepinillo, diente de ajo, pimiento	Pasteurizado	24 meses
Pepinillos agridulce	Primera	Enteros	Pet 1250/ 3780 ml	650/2100 g	Termosellado tapa rosca continua	s/a	Conservantes	8 meses
Pepinillos agridulce	Primera	Enteros	Cristal ¼ Galón	500 g	Tapa twist metálica	s/a	Pasteurizado	24 meses
Banderillas picantes/dulces	Primera	Ensartadas	Pet 1250/ 3780 ml	550/1800 g		Picantes pepino cortado/Dulces pepino entero	Conservantes	8 meses
Banderillas picantes/dulces	Primera	Ensartadas	Cristal ¼ Galón	395 g	Tapa twist metálica	Picantes pepino cortado/Dulces pepino entero	Pasteurizado	24 meses
Variantes de aceitunas y encurtidos	Cocktail aceitunas y encurtidos	Cóctel	Pet	700/1100/ 1500/2300 g	Termosellado tapa rosca continua	Aceitunas enteras, pepinillo, cebollita zanahoria, diente ajo y coliflor.	Conservantes	8 meses
Variantes de aceitunas y encurtidos	Cocktail aceitunas y encurtidos	Cóctel	Cristal ¼ Galón	550 g	Tapa twist metálica	Aceitunas enteras, pepinillo, cebollita zanahoria, diente ajo y coliflor.	Pasteurizado	24 meses



# COPUSÁN

*raíces de tradición*

## **Cooperativa**

Crtra A354 Alosaina-Casarabonela,  
Desvío Camino del Valentín.  
29567 Alosaina (Málaga).  
+34 952480046/ 676208522

## **Tienda**

Avda de Andalucía s/n.-  
29567 Alosaina (Málaga)  
+34 952480454

[info@copusan.com](mailto:info@copusan.com)

[copusan.com](http://copusan.com)

+34 952 480 046

+34 676 208 522

