



Pureza, Identidad y Elegancia

Un Aceite de Oliva Virgen Extra único. Germinado en el corazón de la Sierra Norte Sevillana. Intensidad aromática alta. Sabor frutado de aceituna fresca. Sensaciones medias a verde hierba, plátano y manzana. Dulce y muy equilibrado.

Nuestro Aceite

Elaboramos aceite monovarietal, obtenido de una única variedad de aceituna: picuda de Baena. Esta variedad, propia de la campiña de Córdoba y Jaén, se caracteriza por un sabor dulce y equilibrado. Su cultivo en la Sierra Norte Sevillana, de suelos calizos y de pizarra, la enriquece, dotando de propiedades exclusivas al aceite de oliva.



Propiedades

SUCUM es aceite de oliva virgen extra natural elaborado por procedimientos exclusivamente mecánicos que no implican alteración del jugo ni aditivo alguno, sin más tratamiento que el molturado en frío de la aceituna en almazara, manteniendo toda su pureza.



Presentación única



En SUCUM, desde las líneas de la botella al envoltorio final, cada detalle responde al objetivo de **garantizar la pureza del producto y el confort del consumidor.**

A su salud



El consumo de aceite de oliva, en su calidad virgen extra natural, aporta a nuestra salud ventajas excepcionales.

Nuestro cuidado proceso de elaboración garantiza la pureza del aceite SUCUM.

“SUCUM, consumo cuidado”