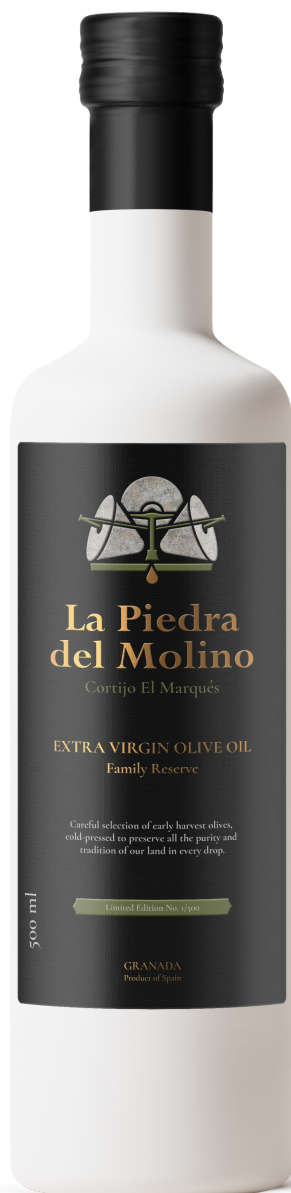




La Piedra del Molino

Cortijo El Marqués

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Family Reserve



BOTTLE / BOTELLA 500 ml

GLASS / VIDRIO

HEIGHT / ALTO 300mm

DIAMETER / DIAMETRO 73mm

La Piedra del Molino (the mill stone) extra virgin olive oil comes from El Cortijo El Marqués, our family land cared for by generations. The name is a tribute to the old mill stones used by our ancestors – symbols of continuity and of the hands that worked them. Today, those same stones live in our home as quiet guardians of our tradition and our belief in olive oil as a cornerstone of a healthy life. Years ago, our father began setting aside a small selection of early harvest olives from his favourite trees. From these, he produced an olive oil reserved for close family and friends. Quietly, it became a treasured gift.

Today, this limited edition is our way of sharing that tradition with you.

Guided by principles of honesty and transparency, this olive oil has been independently analysed, so what you read, see, and taste reflects exactly what it is.

From our family to yours.

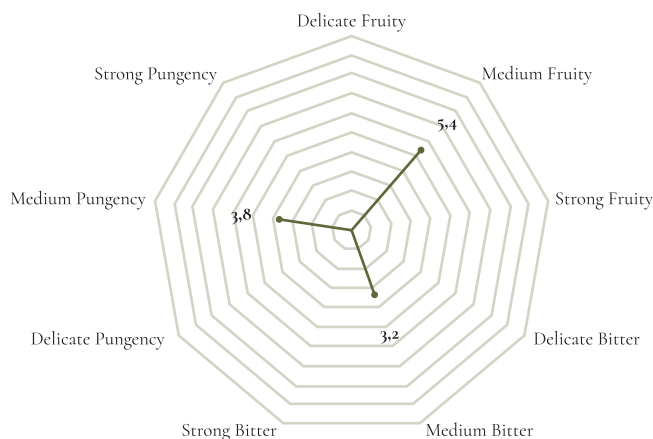
La Piedra del Molino es un aceite de oliva virgen extra que nace en El Cortijo El Marqués, nuestra finca familiar en España. El nombre rinde homenaje a las antiguas piedras de molino usadas por nuestros antepasados, símbolos de continuidad y de las manos que las trabajaron. Hoy, esas mismas piedras viven en nuestro hogar como guardianes silenciosos de nuestra tradición y convicción de que el aceite de oliva es uno de los pilares de una vida saludable. Hace años, nuestro padre comenzó a reservar una pequeña selección de aceitunas de cosecha temprana de sus olivos favoritos. Con ellas elaboraba un aceite destinado solo a familiares y amigos cercanos. Con el tiempo, se convirtió en un regalo muy apreciado.

Hoy, esta edición limitada es nuestra manera de compartir esa tradición contigo.

Guiados por principios de honestidad y transparencia, este aceite ha sido analizado de manera independiente, para que lo que lees, ves y pruebas refleje exactamente lo que es.

De nuestra familia a la tuya.

SENSORY ASSESSMENT* / ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO*



Green fruity, well balanced / Perfil frutado verde, bien equilibrado

QUALITY ANALYSIS* / ANALISIS DE CALIDAD*

Acidity/ Acidez (<0.14%)

Acidity level indicates the concentration of free fatty acids. The lower the acidity, the better the quality, freshness and antioxidant content. / La acidez mide los ácidos grasos libres. Cuanto menor es la acidez, mayor es la calidad, frescura y contenido en antioxidantes.



Peroxide Index / Índice de Peróxidos (4.4)

Peroxide index indicates oxidation in olive oil. / El índice de peróxidos indica el grado de oxidación del aceite de oliva.



Ethyl Esters / Ésteres Etilicos (6)

Ethyl Esters indicate how well olives were handled (e.g., were they stored for too long, or fermented). Ésteres etílicos indican el estado de conservación y cuidado de las aceitunas antes de la extracción (e.g. si se almacenaron durante demasiado tiempo o si fermentaron).



*Olive oil analysed by independent and registered laboratory in Dec 2025

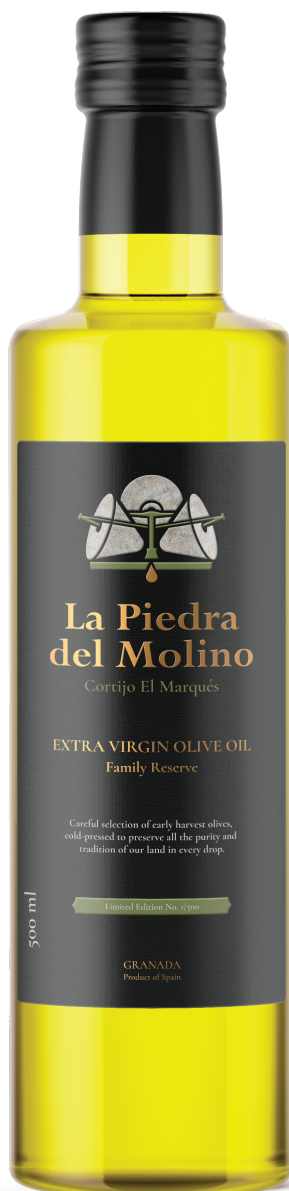




La Piedra del Molino

Cortijo El Marqués

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Family Reserve



BOTTLE / BOTELLA 500 ml

GLASS / VIDRIO

HEIGHT / ALTO 300mm

DIAMETER / DIÁMETRO 73mm

La Piedra del Molino (the mill stone) extra virgin olive oil comes from El Cortijo El Marqués, our family land cared for by generations. The name is a tribute to the old mill stones used by our ancestors – symbols of continuity and of the hands that worked them. Today, those same stones live in our home as quiet guardians of our tradition and our belief in olive oil as a cornerstone of a healthy life. Years ago, our father began setting aside a small selection of early harvest olives from his favourite trees. From these, he produced an olive oil reserved for close family and friends. Quietly, it became a treasured gift.

Today, this limited edition is our way of sharing that tradition with you.

Guided by principles of honesty and transparency, this olive oil has been independently analysed, so what you read, see, and taste reflects exactly what it is.

From our family to yours.

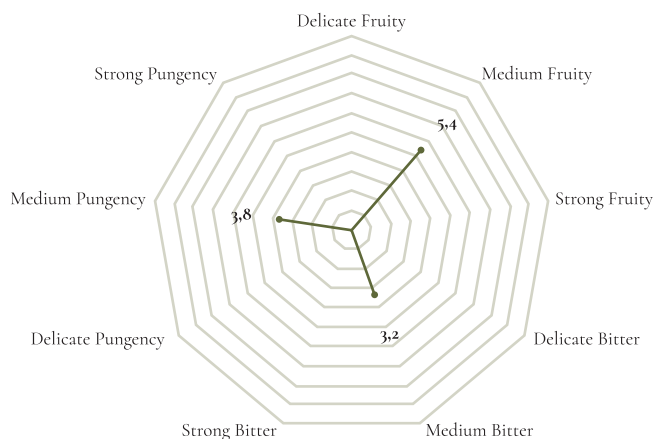
La Piedra del Molino es un aceite de oliva virgen extra que nace en El Cortijo El Marqués, nuestra finca familiar en España. El nombre rinde homenaje a las antiguas piedras de molino usadas por nuestros antepasados, símbolos de continuidad y de las manos que las trabajaron. Hoy, esas mismas piedras viven en nuestro hogar como guardianes silenciosos de nuestra tradición y convicción de que el aceite de oliva es uno de los pilares de una vida saludable. Hace años, nuestro padre comenzó a reservar una pequeña selección de aceitunas de cosecha temprana de sus olivos favoritos. Con ellas elaboraba un aceite destinado solo a familiares y amigos cercanos. Con el tiempo, se convirtió en un regalo muy apreciado.

Hoy, esta edición limitada es nuestra manera de compartir esa tradición contigo.

Guiados por principios de honestidad y transparencia, este aceite ha sido analizado de manera independiente, para que lo que lees, ves y pruebas refleje exactamente lo que es.

De nuestra familia a la tuya.

SENSORY ASSESSMENT* / ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO*



Green fruity, well balanced / Perfil frutado verde, bien equilibrado

QUALITY ANALYSIS* / ANÁLISIS DE CALIDAD*

Acidity/ Acidez (<0.14%)

Acidity level indicates the concentration of free fatty acids. The lower the acidity, the better the quality, freshness and antioxidant content. / La acidez mide los ácidos grasos libres. Cuanto menor es la acidez, mayor es la calidad, frescura y contenido en antioxidantes.



Peroxide Index / Índice de Peróxidos (4.4)

Peroxide index indicates oxidation in olive oil. / El índice de peróxidos indica el grado de oxidación del aceite de oliva.



Ethyl Esters / Ésteres Etilicos (6)

Ethyl Esters indicate how well olives were handled (e.g., were they stored for too long, or fermented). Ésteres etílicos indican el estado de conservación y cuidado de las aceitunas antes de la extracción (e.g. si se almacenaron durante demasiado tiempo o si fermentaron).



*Olive oil analysed by independent and registered laboratory in Dec 2025

