

CATALOGO DE PRODUCTOS

AGOSTO 2025



ProOliva

Aceitunas, Encurtidos & Aceite de Oliva



O´Higgins 447 Placilla Oriente
Valparaíso Chile / +569 8825 6980
contacto@prooliva.cl
www.prooliva.cl



NUESTRA EMPRESA



Fundada en 1998 en la ciudad de Valparaíso por Doña Juana Cortés, ProOliva se ha consolidado como una de las principales empresas de la region, dedicada a la importación, procesamiento y distribución de aceitunas de mesa, encurtidos y aceites de oliva.



Con más de 25 años de trayectoria, nuestro compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria y la innovación nos ha impulsado a implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y a trabajar en colaboración con el Centro Regional de Alimentos Saludables (CREAS-PUCV), desarrollando productos más saludables y seguros para nuestros clientes.

Orientados al canal HORECA, distribuidores y comercios especializados, nuestros clientes nos prefieren por la calidad de nuestros producto, entregas ágiles y una relación cercana y profesional. Lo invitamos a conocernos y ser parte de la red de clientes que confían en ProOliva como un socio estratégico para su negocio.

ACEITUNAS



1. Aceituna Negra Entera

ANE - 130 / 150 / 190 / 220



Oxidada tipo californiana, sin amargor, textura firme, color homogéneo y sabor intermedio. Rendimiento Constante.

- **Origen:** España, Chile, Perú, Argentina.
- **Variedad:** Jumbo, Super, Extra, Primera.
- **Vida útil:** 30 días a 3 años (según envase).
- **Aplicación:** Coctel, Degustación, Ensaladas, Empanadas y Picoteo Gourmet.



2. Aceituna Negra Deshuesada

AND - 180



Oxidada tipo californiana, sin amargor, pulpa firme y color homogéneo. Sin caroso, mayor versatilidad sin mermas.

- **Origen:** España, Chile, Perú, Argentina.
- **Variedad:** Extra estándar sin carozo.
- **Vida útil:** 3 años.
- **Aplicación:** Coctel, Ensaladas, Platos Gourmet, Catering y Food Service.



3. Aceituna Negra en Rodajas

ANR - 01



Oxidada tipo californiana, pulpa firme, corte limpio y espesor constante. Topping sin mermas para máxima eficiencia.

- **Origen:** España, Chile, Perú, Argentina.
- **Variedad:** Rodaja estándar de 14 a 16 mm.
- **Vida útil:** 30 días a 3 años (según envase)
- **Aplicación:** Pizzas, Pastas, Sándwich, Panadería, Catering y Food Service.



ACEITUNAS



4. Aceituna Natural Entera

ANA - 130 / 150 / 190 / 220



Color natural sin aditivos, sin amargo, de sabor y textura suave. Excelente vida útil refrigerada.

- **Origen:** Perú, Chile, Argentina.
- **Variedad:** Jumbo, Super, Extra, Primera.
- **Vida útil:** 30 a 60 días refrigerada.
- **Aplicación:** Coctel, Tabla de degustación, Ensaladas, Picoteo y Empanadas.



5. Aceituna Amarga Entera

AAE - 130 / 150



Fermentada naturalmente de perfil amargo autentico, pulpa suave y sabor intenso. Sin Colorantes y gran vida útil. (entera o sajada)

- **Origen:** Perú.
- **Variedad:** Jumbo y Super.
- **Vida útil:** 18 meses.
- **Aplicación:** Degustación especializada, Salsas, Gastronomía Peruana.



6. Aceituna Sevillana Entera

ASE - 150 / 190



Estilo Español sin amargo, de pulpa firme y sabor intermedio. Larga vida útil sin perdidas.

- **Origen:** Argentina, Perú.
- **Variedad:** Super y Extra.
- **Vida útil:** 12 meses.
- **Aplicación:** Coctelería, Pizzas, Pastas, Tablas, Gastronomía Mediterránea.



ACEITUNAS



7. Aceituna Sevillana Deshuesada

ASD - 180



Estilo Español sin amargo, de pulpa firme y sabor intermedio. Mayor versatilidad sin mermas

- **Origen:** Argentina, Perú.
- **Variedad:** Extra Estandar sin carozo.
- **Vida útil:** 12 meses.
- **Aplicación:** Coctelería, Pizzas, Pastas, Tablas, Catering, Food Service, Gastronomía Mediterránea.



8. Aceituna Sevillana en Rodajas

ASR - 01



Estilo Español sin amargo, de pulpa firme y sabor intermedio. corte limpio y espesor constante. Topping sin mermas para máxima eficiencia.

- **Origen:** Perú, Argentina.
- **Variedad:** Rodaja estándar de 14 a 16 mm.
- **Vida útil:** 12 meses.
- **Aplicación:** Pizzas, Pastas, Sándwich, Panadería, Catering y Food Service, Gastronomía Mediterránea.



9. Aceituna Sevillana Rellena

ASR - 01 / 02 / 03



Estilo Español relleno sin amargo, pulpa firme y sabor intermedio a intenso. Especial para combinar sabores y colores.

- **Origen:** Argentina, Perú.
- **Variedad:** Pimenton, Rocoto
- **Vida útil:** 12 meses.
- **Aplicación:** Coctelería, Tablas, Ensaladas, Food Service.



ACEITUNAS



10. Aceituna Fermentada

AFE - 110/130/150/170/190/220



- **Origen:** Perú, Chile.
- **Calibres:** 110, 130, 150, 170, 190, 220, (un/kg)
- **Vida útil:** 2 años
- **Aplicación:** materia prima para preparación de aceituna californiana.

Aceituna en bruto, seleccionada y fermentada. Base californiana de uso industrial. Extendida vida útil y versatilidad de preparaciones. Producto no apto para consumo inmediato.

No Disp	No Disp	A pedido	A pedido	55 K	90 K	180 K

Variedades

Sevillana

De forma ovalada y asimétrica, posee una pulpa firme y fácil desprendimiento del carozo.

Reconocida por su sabor y gran tamaño. Su textura y tamaño varían según origen, Argentina (arauco), Perú o Chile.



Redondas

De forma redonda casi simétrica, su pulpa es más fibrosa que la sevillana y se utiliza de preferencia para

aceituna estilo español deshuesada o rellena. de origen principalmente Argentina (manzanilla) y Perú (ascalana).



Preparaciones

Tipo Californiana

Aceituna procesada en solución básica para eliminar el amargor. De color negra oxidada en sal de hierro o verde oliva al natural. 3% de sal.

Amarga Natural

Aceituna de cosecha tardía, sometida a fermentación láctica 100% natural, sin procesos químicos, colorantes ni preservantes artificiales. 7% de sal.

Estilo español

Aceitunas procesadas en solución básica y sometida a fermentación láctica posterior. De color verde muy utilizada para rodajar y rellenar. 6% de sal.

Base Californiana o Fermentada

Aceitunas de cosecha temprana, sometida a fermentación láctica controlada. Materia prima seleccionada en distintos calibres para el tipo californiano. 7% de sal.

ENCURTIDOS



1. Pickles

PKL - 01/ 02



Mezcla de vegetales encurtidos, textura crujente y acidez intensa. Pepinillo entero (especial) y rebanado (corriente).

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Especial y corriente.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Picoteo, Tablas, Salsas, Platos Frios y Food Services.

No Disp	A pedido	5 K	15 K	55 K	100 K	160 K

2. Cebolla Escabeche

CEE - 01



Cebolla escabechada en vinagre de vino, preparada artesanalmente, sin preservantes artificiales. De sabor y textura suave.

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Cebolla nacional escabechera.
- **Vida útil:** 30 días.
- **Aplicación:** Picoteo, Tablas, Ensalada y Platos Calientes (Legumbres).

No Disp	A pedido	5 K	13 K	50 K	A pedido	A pedido

3. Cebollita Perla

CEP- 01



Cebollita pequeña encurtida de fermentación controlada. textura suave y acidez intensa.

- **Origen:** Holanda.
- **Variedad:** Unica.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Picoteo, Tablas, Salsas, platos frios y Food Service.

No Disp	A pedido	5 K	15 K	55 K	100 K	160 K

ENCURTIDOS



4. Pepinillo

PES - 01



Pepinillo pequeño de calibre uniforme, textura firme, crujente y acides intensa.

- **Origen:** India.
- **Variedad:** 60-160.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Coctel, Picoteo, Tablas, Salsas, Sandwish y Food Service.



5. Pepinillo Dill (Agridulce)

PDL - 01



Pepinillo agridulce grande de calibre uniforme, textura firme, crujiente y de sabor agridulce.

- **Origen:** India.
- **Variedad:** 20-50.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Coctel, Picoteo, Tablas, Salsas, Sandwish y Food Service.



6. Pepinillo Dill Laminado

PDL- 02



Pepinillo laminado agridulce, textura firme y crujiente. Sabor intermedio. Topping sin mermas para máxima eficiencia.

- **Origen:** India.
- **Variedad:** 5-20.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Coctel, Sandwish, Salsas y Food Service.



ENCURTIDOS



7. Ají pulpa

AJI - 01



Pulpa de ají con especias, de textura espesa, sabor penetrante y picor intermedio.

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Pasta.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Adereso, Salsas, Parrillas, Food Services, Gastronomía nacional.

No Disp	A pedido	5 K	20 K	60 K	120 K	180 K

8. Ají Oro

AJI-02



Ají en escabeche entero, textura suave de sabor y picor intermedio.

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Entero, tamaño estándar.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Sandwich, Salsas, Parrillas, Food Service, Gastronomía Nacional.

No Disp	A pedido	5 K	12 K	50 K	90 K	140 K

9. Ají Jalapeño

AJI - 03



Ají entero de textura crujente, sabor y picor intenso. Mejor conservación que laminado.

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Entero, tamaño estándar.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Sandwich, Salsas, Cocina Profesional, Food Service.

No Disp	A pedido	5 K	14 K	55 K	90 K	No Disp

ENCURTIDOS



10. Chucrut

CHU-01



Repollo blanco encurtido, de sabor ácido suave y textura crujente.

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Molido estandar.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Completos, Sandwish, Food Service, Gastronomía Alemana.



11. Salsa americana

AME - 01



Mezcla de vegetales picados encurtidos, de sabor agri dulce equilibrado y textura crujente.

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Entero, tamaño estandar.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Sandwish, Hamburguesas, Salsas, Concina Profesional, Food Service.



12. Vinagre de vino

VIN-01



Vino tinto fermentado, de color granada intenso, sabor agrio y aroma distintivo.

- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Vino tinto.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Aplicación:** Ensaladas, Adereso, Marinados, Salsas, Concina Profesional, Food Service.



ACEITE DE OLIVA



Nuestro aceite extra virgen es extraído de las mismas cosechas seleccionadas para aceituna de mesa, mediante procesos 100% mecánicos (prensado en frío), sin uso de químicos ni mezclas con otros aceites vegetales.

Proveniente de cosecha temprana, su rendimiento es menor en kilos, pero asegura una mejor calidad, con baja acidez y sin defectos sensoriales asociado a frutos caídos o sobremaduros, dando un perfil frutado, suave y equilibrado.

Recomendado consumo en crudo para mejor apreciación de aromas y sabor auténtico. Ideal para cocina mediterránea, alimentación saludable y elaboraciones profesionales que exigen pureza y excelencia.

- **Categoría: Extra Virgen**
 - **Origen:** Chile.
 - **Variiedad:** Blend (sevillana, arbequina, manzanilla, otras)
 - **Vida útil:** 2 años.
 - **Formato:** Vidrio, Plastico y Bidon plastico.
- **Categoría: Extra Virgen**
 - **Origen:** Perú.
 - **Variiedad:** Blend (sevillana, manzanilla, picual, otras)
 - **Vida útil:** 2 años.
 - **Formato:** Solo granel para envases ret.



500 ml	1 L	5 L	70 L
Vidrio	Vidrio - Plastico	Plastico	Granel
12 un por caja	12 un por caja	4 un por caja	Envase retornable

PRESENTACIONES

Encuentre una línea completa de formatos para cubrir las necesidades de su negocio, Cada presentación garantizar una manipulación eficiente optimizar su logística y conservar la calidad del producto. ¿Necesita un formato específico? Te asesoramos para entregar la solución más conveniente según su canal de venta y volumen de compra.



Código Formato	A1	BS1	B5	B15	BP55	BG90	B180
Nombre	Bolsa Aluminio	Bolsa Sellada	Bolsa Granel	Balde	Bidon Pequeño	Bidón Grande	Barril
Peso drenado	890 - 935 gr*	1 Kg	5 Kg	13 - 15 Kg*	50 - 60 Kg*	90 - 100 Kg*	160 - 180 Kg*
Peso bruto aprox.	1,7 Kg	1,6 Kg	7 Kg	22 Kg	70 Kg	140 Kg	260 Kg
Dimensiones (cm)	18x30x6	20x30x6	30x50x20	31x38	78x40	97x50	1074x600
Packing	Caja 10 un	Caja 10 un	---	---	---	---	---
Palletizacion	60 caj/pallet	---	---	---	---	---	4 x Pallet
 40' FLC	22 Pallets (100x120)	---	---	---	---	140 barriles	100 barriles
 20' FLC	10 pallets (100x120)	---	---	---	270 bidones	60 barriles	50 barriles
 Camión 28 Ton	22 Pallets (100x120)	---	---	---	360 bidones	140 barriles	100 barriles



FRUTOS SECOS



1. Pasas

PAS-01



- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Rubia, Negra.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Formato:** Caja 10 kg.

2. Nueces

NUE-01



- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** Mariposa.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Formato:** Caja 10 kg.

3. Almendras

ALM-02



- **Origen:** Chile.
- **Variedad:** entera.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Formato:** Caja 10 kg.

4. Maní

MAN-01



- **Origen:** Argentina.
- **Variedad:** Salado y sin sal.
- **Vida útil:** 1 año.
- **Formato:** Caja 25 kg.



QUESOS



**LOS TORREONES
DE VALDIVIA**
Queso Mantecoso
Pieza de 10 K.



**QUESO DE CABRA
ARTESANAL**



**EL ORGULLO
DE VALDIVIA**
Queso Chanco
Pieza de 10 K.



**EUROLAC
GAUDA**
Pieza de 3.50 K.
CAJA DE 4 PIEZAS



RUNCA DE VALDIVIA
Queso Mantecoso
pieza 10 K.



**DESPUNTE SOPROLE
GAUDA**
pieza 5 K.



ProOliva

CHILE

O´Higgins 447 Placilla Oriente Valparaíso Chile

+569 8825 6980

contacto@prooliva.cl

www.prooliva.cl