

EL MISTOL

IMPORT QUALITY

El Mistol Clásico

Aceite de oliva virgen extra

Elegancia equilibrada de los Andes argentinos. Una cosecha manual y mecánica de la provincia de San Juan, que lleva la excelencia gourmet a las mesas internacionales.

ORIGEN Y MEZCLA DEL PRODUCTO



Tiene su origen en la provincia de San Juan, Argentina, una región olivícola caracterizada por condiciones edafoclimáticas excepcionales: clima árido, elevada amplitud térmica, alta radiación solar y suelos de buen drenaje.

Estas características, junto con prácticas culturales tradicionales y métodos de elaboración cuidadosos, dan lugar a aceites de gran estabilidad frente a la oxidación y notable complejidad sensorial.

La obtención del aceite se realiza mediante extracción mecánica en frío, que incluye las etapas de molienda, batido de la pasta y separación por centrifugación, a temperatura controlada, preservando sus propiedades naturales, aromas y estabilidad.



EXPERIENCIA SENSORIAL

Intensidad del sabor

Frutado 4.5

Amargor 2.0

Picor 1.0

"Notas de hierba recién cortada, que evolucionan hacia una complejidad sutil y estructurada."

ANÁLISIS TÉCNICO

Acidez

0,23%

Delta K

0,0015

Peróxido

2,53

Nuestros aceites se caracterizan por tener una acidez menor al 0,25%.

LOGÍSTICA Y SUMINISTRO

Unidad

500ml envase de vidrio
EAN: 7798137320018

unidades por Caja

12 unidades | 11,0 kg/6,0 kg
DUN: 17798137320015

Configuración Pallet

100 cajas | 1200 unidades Total
Peso: 1100 kg bruto | 600 kg neto

CERTIFICACIONES



REPRESENTACIÓN COMERCIAL

Esteban Leiva – Founder & CEO, New Jersey, USA
esteban.leiva@groupeleva.com
+1 (973) 704-8530



EL MISTOL
San Juan | Argentina



Group Eleva

EL MISTOL

IMPORT QUALITY

The Classic Mistol

Extra Virgin Olive Oil

A balanced elegance from the Argentine Andes. Hand and mechanically harvested in the province of San Juan, bringing gourmet excellence to international tables.

PRODUCT ORIGIN AND BLEND



The product originates from the province of San Juan, Argentina, an olive-growing region characterized by exceptional edaphoclimatic conditions: arid climate, high thermal amplitude, intense solar radiation, and well-drained soils.

These characteristics, combined with traditional agricultural practices and careful production methods, result in oils with high oxidative stability and remarkable sensory complexity.

The oil is obtained through cold mechanical extraction, including milling, malaxation of the paste, and centrifugal separation under controlled temperature conditions, preserving its natural properties, aromas, and stability.



SENSORY EXPERIENCE

Sensory Intensity

Fruitiness 4.5

Bitterness 2.0

Pungency 1.0

"Notes of freshly cut grass, evolving into a subtle and well-structured complexity."

TECHNICAL ANALYSIS

Acidity

0.23%

Delta K

0.0015

Peroxide

2.53

Our oils are characterized by acidity levels below 0.25%.

LOGISTICS & SUPPLY

Unit

500ml glass bottle
EAN: 7798137320018

Units per box

12 units | 11.0 kg/6.0 kg
DUN: 17798137320015

Pallet Configuration

100 boxes | 1200 total units
Weight: 1100 kg gross | 600 kg net

CERTIFICATIONS



COMMERCIAL REPRESENTATION

Esteban Leiva – Founder & CEO, New Jersey, USA
esteban.leiva@groupeleva.com
+1 (973) 704-8530



EL MISTOL
San Juan | Argentina



Group Eleva