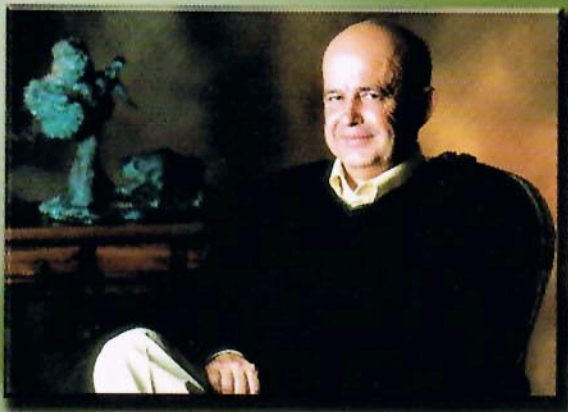






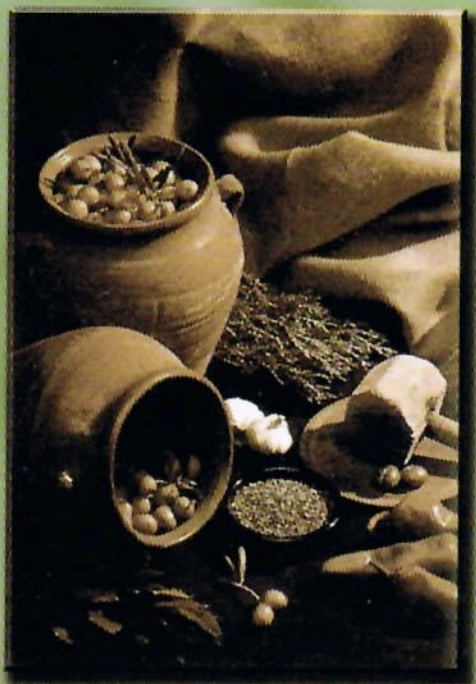
# *Fieles a nuestras raíces*



*D. José Bravo Solano, después de un largo camino de esfuerzo y constancia, logra conseguir hacer realidad su sueño, y así funda en 1976 "Aceitunas y Encurtidos BRAVO".*

*Esta empresa, de carácter familiar, se basa en una receta tradicional de la comarca, la cual ha sido mejorada después de muchos años de investigación, hasta llegar a conseguir un producto típico con un sabor inconfundible.*

*La calidad de nuestros productos es lo que nos ha hecho, no sólo mantenernos firmes en el mercado competitivo, sino seguir creciendo hasta conseguir lo que hoy somos.*



*After many years of effort and constancy, Mr. José Bravo Solano, Managed to realize his dream and founds on 1976 "Aceitunas and Encurtidos BRAVO".*

*This company with a family character, is based on a traditional recipe, which has been improving after years of investigation until achieving a typical product with an unmistakable flavour.*

*The quality of our products is what has made us strong in a competitive market and helped us grow until achieving what we are today.*






















*"El símbolo de la confianza  
nace de una vivencia real"*



"Empresa Premiada por el galardón EQUILIBRA"



Peso Neto Escurrecido (Kg.) →	CUBOS			GARRAFAS - BOTES TARROS				TERMO- SELLADOS	CRISTAL							LATAS	
	10	5	2	9	4'7	1'9	0'9	0'5	2'5	1'2	0'5	0'2	0'5	2'1	1'2	5	2'5
Formato																	
Unidades cajas	—	—	—	—	—	3	6	6	2	3	6	6	6	2	3	2	3
Cajas/ base	11	11	24	20	30	18	12	17	16	17	16	28	11	12	17	13	11
Base/ Palet	3	4	4	2	2	4	5	5	4	5	6	7	6	3	4	5	5
Cajas/ Palet Europalet	33	44	96	40	60	72	60	85	64	85	96	196	66	36	68	65	55



# Nuestros productos, Calidad en su mesa

En "Aceitunas y Encurtidos Bravo" nos hemos especializado en el aderezo de la Aceituna Manzanilla Aloreña, la cual es considerada para los entendidos como "La pata negra de la Aceituna".

Esta variedad de aceitunas sólo se da en el Valle del Guadalquivir y la Sierra de las Nieves, por ello está en proyecto la creación de una Denominación de Origen. La aceituna Manzanilla Aloreña es ideal para el consumo de mesa, debido a sus peculiares características, como son:

- Su hueso flotante, piel y textura muy suave junto a un sabor inigualable. Otra de su gran virtud es el alto valor nutritivo, que le hace fundamental en cualquier mesa en que se precie la buena dieta mediterránea.

Además de nuestro producto estrella, en "Aceitunas y Encurtidos Bravo" podemos ofrecerles una gran variedad en base a una cuidadosa selección de aceitunas y encurtidos.

In "Aceitunas and Encurtidos Bravo" we are specialized in seasoning the Olive Manzanilla Aloreña, which is for the experts like the "Pata Negra of the olives".

This variety of olive can only be found in the valley of the Guadalquivir and the Sierra de las Nieves, for that there is a project to create a denomination of origin. The olive Manzanilla Aloreña is ideal as an appetizer, due to its characteristics:

- Its loose seed, the very soft peel and texture and the unsurpassable flavour. Our other big virtue is its high nutritional value, which makes this olive fundamental on every table where the Mediterranean Diet is appreciated.

Besides our star product, in "Aceitunas and Encurtidos Bravo" we can offer you a big variety based on a careful selection of olives and appetizers like:





# *Creciendo gracias a su confianza*



*A lo largo de los años hemos ido creciendo poco a poco hasta convertirnos en una empresa consolidada en el mercado, que ha incorporado las últimas tecnologías y las más modernas maquinarias sin descuidar la formación de nuestros maestros.*

*Pero eso sí, no nos hemos olvidado de los principios que nos confió su creador, un gran amor por lo que hacemos, un cuidadoso servicio y una atención personalizada a nuestros clientes.*

*Así podemos garantizarles una amplia gama de productos, presentados en distintos formatos, de gran calidad, buen precio y total confianza.*

*Through the years ended up growing little by little to be a solid company in the market. Which has incorporated the latest technology and the most modern machinery and without forgetting the technical education of our masters.*

*But we don't forget the principles which was taught to us by the founder of the company. A big love for what we do, a careful service and a personal client attention.*

*This way we can guarantee a wide range of products, introduced in different forms, with the best quality and a good price. A product that you can totally trust.*



[illegible]





*En los encurtidos Bravo, tenemos una amplia gama y variedad de todos ellos, recolectándolos en su lugar de origen, como pueden ser, pepinillos traídos de la India, cebollitas holandesas, ajos de China, berenjenas de Almagro, coliflor de Murcia, zanahorias y pimientos morrones de La Rioja, guindillas Vascas, alcaparras y alcaparrones de Mallorca, altramuces de Turquía, de este modo nuestros productos poseen la mayor calidad y competitividad dentro del mercado.*



*Gazpacha*



*In the appetizers Bravo, we have a wide range and variety collected from its place of origin, like the gherkins from India, spring onions from Holland, garlics from China, eggplants from Almagro, cauliflower from Murcia, carrots from Rioja, hot pepper from the Basque Country, capers from Mallorca, lupins from Turkey, sweet pepper from Rioja; in this way our products have the best quality and in the meantime are competitive in the market. Our tins are different for its flavours thanks to the selection of the raw material being of high quality and to its process in the line of continuous canning.*



*Parmi les conserves de marque Bravo, nous avons une vaste gamme de tous ces produits, récoltés à partir de leur lieu d'origine comme le sont les cornichons, importés d'Inde, les petits oignons d'Hollande, les ails de Chine, les aubergines de Almagro, les choux-fleurs de Murcie, les carottes de Rioja, les piments forts de Vascas, les petites câpres et les grosses câpres de Majorque, les lupins de Turquie, les piments de Rioja; de cette façon, nos produits sont à la fois garantis de la meilleure qualité tout en étant compétitifs sur le marché.*



*Bravo bietet eine große Auswahl von Produkten an, die aus ihren Ursprungsgebieten oder Ursprungsländern bezogen werden, wie zum Beispiel: Gurken aus Indien, Zwiebelchen aus Holland, Knoblauch aus China, Auberginen aus Almagro, Blumenkohl aus Murcia, Karotten und roter Paprika aus La Rioja, Peperoni aus dem Baskenland, Kapern aus Mallorca, Feigbohne aus der Türkei. So erzielen wir eine hervorragende Qualität und Konkurrenzfähigkeit unserer Produkte.*

**Aceitunas y Encurtidos BRAVO, S.L.**  
Ctra. de Cártama, 68. Alhaurín el Grande. 29120 MÁLAGA (Spain)  
Telf.: 952 490 735 - Fax: 952 499 373  
E-mail: [aceitunasbravo@yahoo.es](mailto:aceitunasbravo@yahoo.es)  
[www.aceitunasbravo.com](http://www.aceitunasbravo.com)







## *Aceitunas Manzanillas Aloreñas Alineadas*



VARIEDAD	CALIBRE	PESO NETO ESCURRIDO Diferentes formatos (Kg.)			
		9	4'7	1'9	0'9
Aceitunas Manzanillas Aloreñas Padrón	180/200				
Aceitunas Manzanillas Aloreñas Ex.	200/220				
Aceitunas Manzanillas Aloreñas Primera	240/260				
Aceitunas Manzanillas Aloreñas Segunda	260/320				
Aceitunas Manzanillas Morada Zajada	240/260				
Aceitunas Manzanillas Verdial Partida	240/260				
Aceitunas Manzanillas Okal del Piquillo	240/260				





*La aceituna Manzanilla Aloreña es un producto autóctono del Valle del Guadalquivir. Esta, posee unas cualidades especiales debido fundamentalmente al clima de la zona, las características de la tierra y el viento de levante. Es única en paladar gracias a su textura y a su hueso, que permite que la carne se despreque fácilmente del mismo al ser consumida. Está preparada con productos naturales de forma tradicional como las elaboraban nuestros antepasados: Ajo, pimienta roja, laurel, orégano e hierbas aromáticas. Está incluida en la dieta Mediterránea y son bajas en calorías, siendo recomendadas para aperitivos, tapas y acompañando a nuestro exquisito vino español.*



Aloreña



*The olive "Manzanilla Aloreña" is an autochthonous product of the valley of the Guadalquivir. This olive possess special qualities due basically to the climate of the area, the characteristic of the earth, and the east wind. It has a unique taste due to the texture and the bone, which permits the flesh to detach easily from the bone while eating it. The olives are prepared with natural products in a traditional way like it was elaborated from our forbears: garlic, pepper, laurel, marjoram and aromatic herbs. The olives included in the mediterranean diet are recommended for aperitifs, tapas and go accompanied to our exquisit Spanish wine.*



*L'olive "Manzanilla Aloreña" est un produit autochtone de la Vallée du Guadalquivir. Cette olive possède des qualités spéciales dues principalement au climat de la zone, aux caractéristiques de la terre et au vent d'ouest. Son goût est unique à cause de sa texture et de son noyau, qui permet à la chair de se défaire facilement pour être consommée. Elle est préparée avec des produits naturels de façon traditionnelle à la méthode de nos ancêtres: ail, piment, laurier, origan et herbes aromatiques. Elle fait partie de la diète méditerranéenne, est faible en calories, et est recommandée comme amuse-gueule, tapas et en accompagnement à notre délicieux vin espagnol.*



*Die Olive "Manzanilla Aloreña" ist ein einheimisches Produkt aus dem Guadalquivir-Tal. Diese Olivensorte hat ganz besondere Eigenschaften, bedingt durch das Klima, die Bodenbeschaffenheit und den Ost-Wind. Sie ist einzigartig im Geschmack, und ihre Konsistenz und das sich leicht vom Kern lösende Fruchtfleisch erhöhen den Genuß beim Verzehr. Wir würzen unsere Oliven mit natürlichen Produkten und auf traditionelle, von unseren Vorfahren übernommene Weise: mit Knoblauch, rotem Paprika, Lorbeerblatt, Oregano und aromatischen Kräutern. Die Olive ist ein Bestandteil der Mittelmeer-Kost, ist kalorienarm und wird besonders empfohlen zu Aperitiven, Tapas und zu unserem erlesenen spanischen Wein.*

**Aceitunas y Encurtidos BRAVO, S.L.**  
Ctra. de Cártama, 68. Alhaurín el Grande. 29120 MÁLAGA (Spain)  
Telf.: 952 490 735 - Fax: 952 499 373  
E-mail: [aceitunasbravo@yahoo.es](mailto:aceitunasbravo@yahoo.es)  
[www.aceitunasbravo.com](http://www.aceitunasbravo.com)







## *Aceitunas Manzanilla con o sin Sabor Anchoa*



VARIEDAD	CALIBRE	PESO NETO ESCURRIDO(Kg.)							
		PET				CRISTAL			
Aceitunas Manzanilla con Hueso	180/200	9	5	1'9	0'9	2'5	1'2	0'55	0'2
	200/220								
	240/260								
Aceitunas Manzanilla sin Hueso	180/200	8	4	1'8	0'8	2'2	1'1	0'45	0'2
	200/220								
	240/260								
Aceitunas Manzanilla rellenas de pimiento	200/220	-	4'5	1'8	0'8	"	"	"	0'2
Aceitunas Manzanilla rellenas de pepino (Kimbitto)	200/220	-	4'5	1'8	0'8	"	"	"	0'2
Aceitunas Manzanilla rellenas de almendra	200/220	-	4'5	1'8	0'8	"	"	"	0'2
Aceitunas Manzanilla rellenas de ajos	200/220	-	4'5	1'8	0'8	"	"	"	0'2





*La aceituna manzanilla fina es característica en todo el mundo por su sabor, textura y color. Nosotros le damos un sabor particular muy suave a anchoa. La presentamos con hueso, sin hueso y rellena de pimienta natural de La Rioja. Es ideal como acompañante para tomarla en aperitivos y ensaladas.*



*Manzanilla*



*The olive "Manzanilla fina" is characterized in the whole world for its taste, texture and colour. We give to it a particular and smooth taste of anchovy. We present it with or without bone and fill it with natural pepper from the Rioja. It's ideal taken with Vermouth, as an aperitif and also with salads.*



*La petite olive "manzanilla" est connue dans le monde entier pour sa saveur, sa texture et sa couleur. Nous lui donnons une saveur particulière à l'anchois, très douce au palais. Nous la présentons avec noyau, sans noyau et fourrée de piment naturel de Rioja. C'est idéal dans un verre de Vermouth, comme amuse-gueule ou en salade.*



*Die Olive, "Manzanilla" ist weltweit für ihren Geschmack, Konsistenz und Farbe bekannt. Wir verleihen ihr eine ganz besondere Geschmacksrichtung: einen Hauch von Anchovis. Wir bieten sie mit Kern, ohne Kern und mit Paprika aus "La Rioja" gefüllt an. Sie ist ideal als Beilage zu Aperitiven und zu Salaten.*

Aceitunas y Encurtidos BRAVO, S.L.  
Ctra. de Cártama, 68. Alhaurín el Grande. 29120 MÁLAGA (Spain)  
Telf.: 952 490 735 - Fax: 952 499 373  
E-mail: [aceitunasbravo@yahoo.es](mailto:aceitunasbravo@yahoo.es)  
[www.aceitunasbravo.com](http://www.aceitunasbravo.com)







*Gordales*



VARIEDAD	CALIBRE	PESO NETO ESCURRIDO (Kg.)							
		PET				CRISTAL			
Gordal Lisa con hueso	60/80	9	5	1'9	0'9	2'5	1'2	0'55	0'2
Gordal Lisa sin hueso	60/80	8	4	1'8	0'8	2'2	1'1	0'45	0'18
Gordal Partida	60/80	9	5	1'9	0'9	2'5	1'2	0'55	0'2
Gordal Morada	60/80	9	5	1'9	0'9	2'5	1'2	0'55	0'2
Gordal rellena de Pimiento	60/80	8	4	1'8	0'8	2'2	1'1	0'45	0'18
Gordal rellena de Pepino (Kimbo)	60/80	9	4'5	1'8	0'8	2'5	1'2	0'55	0'2





*La aceituna Gordal lisa es natural de Sevilla. Posee diversas aplicaciones, gracias a su gran tamaño puede presentarse rellena de pepinillo, guindilla, pimiento rojo entre otros; el relleno de las mismas es elaborado artesanalmente. La Gordal se caracteriza por su acidez, aquí la acompañamos con un sabor a anchoas suave o en salmuera. Por su gran vistosidad y tamaño es elegida en los aperitivos más selectos.*



*Gordal*



*The olive "Gordal lisa" is original from Seville. This olive has different applications, due to its size, it can be filled with gherkin, hot pepper or red pepper. The filling is hand made elaborated. The Gordal makes up for its acidity although we prepare it with a flavour of anchovy, smooth or pickle. For its gaudiness and size it is chosen for the most exclusive aperitifs.*



*L'olive "Gordal" est un produit naturel de Séville. Cette olive est utilisée de diverses façons étant donné sa taille, elle peut entre autres être fourrée de cornichon, de piment fort ou de poivron rouge. Le remplissage est élaboré de façon artisanale. L'olive Gordal se caractérise par son acidité, bien que dans nos usines nous l'élaborons avec une saveur d'anchois, sucrée ou en saumure. Compte tenu de sa grande image et de sa taille, elle est sélectionnée pour accompagner les meilleurs apéritifs.*

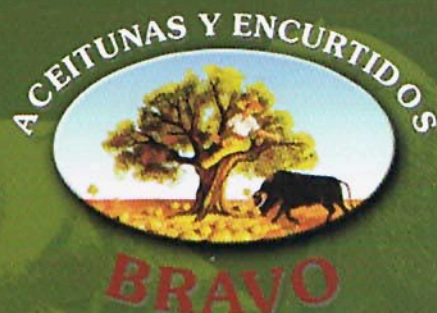


*Die Olive "Gordal lisa" kommt aus Sevilla. Sie ist vielfach verwendbar, weil man sie aufgrund ihrer Größe unter anderem mit Paprika, Gurken und Peperoni füllen kann: die Füllung wird auf althergebrachte Weise durchgeführt. Die Olive Gordal zeichnet sich durch ihre Säure aus und wir verleihen ihr einen milden Geschmack nach Anchovis, oder legen sie in Lake ein. Aufgrund ihrer auffallenden Größe wählt man sie für die erlesensten Aperitive.*

**Aceitunas y Encurtidos BRAVO, S.L.**  
Ctra. de Cártama, 68. Alhaurín el Grande. 29120 MÁLAGA (Spain)  
Telf.: 952 490 735 - Fax: 952 499 373  
E-mail: [aceitunasbravo@yahoo.es](mailto:aceitunasbravo@yahoo.es)  
[www.aceitunasbravo.com](http://www.aceitunasbravo.com)







## *Latas de Aceitunas Manzanillas*



CODIGO INTERNO	VARIEDAD	CALIBRE	PESO NETO (Kg.)	PESO NETO ESCURRIDO (Kg.)
LA000	Aceitunas Manzanilla con hueso, con o sin sabor anchoa	180/200	8	5
LA001	Aceitunas Manzanilla con hueso, con o sin sabor anchoa	200/220	8	5
LA002	Aceitunas Manzanilla con hueso, con o sin sabor anchoa	240/260	8	5
LA008	Aceitunas Manzanilla sin hueso, con o sin sabor anchoa	180/200	8	4
LA00	Aceitunas Manzanilla sin hueso, con o sin sabor anchoa	200/220	8	4
LA003	Aceitunas Manzanilla sin hueso, con o sin sabor anchoa	240/260	8	4
LA005	Aceitunas Manzanilla con hueso, sabor anchoa	240/260	45	25
LA006	Aceitunas Manzanilla sin hueso, sabor anchoa	240/260	45	25
LA007	Aceitunas Negras	240/260	45	25
LA004	Aceitunas Negras	280/320	45	25
LA012	Aceitunas Negras Deshuesadas	240/260	3	1'446
LA013	Aceitunas Negras Laminadas	240/260	3	1'446





Nuestras latas se distinguen por su sabor, gracias a la selección de la materia prima empleada, siendo ésta de alta calidad y a su proceso en la línea de envasado continuo. Presentamos: La manzanilla fina con sabor a anchoas con hueso y sin hueso. La aceituna negra de alta calidad con un color brillante y una textura consistente, siendo recomendadas para decoración de ensaladas, pizzas y toda clase de platos. La Gazpacha agri dulce cuenta con 7 frutos, aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos, ajos, zanahorias, cebollitas y coliflor, que se encuentra en un sabor agri dulce. La gazpacha andaluza se compone de 4 frutos, aceitunas verdes, aceitunas negras, pepinillos, cebollitas y todo ello bañado con el exquisito aceite de oliva. Ambos productos son básicos para la dieta mediterránea.



Manzanilla



We present the "Manzanilla fina" with a flavour of anchovy with or without bone. For the black olive, obtaining in this way a brilliant black colour and a solid texture being recommended to decorate salads, pizzas and different dishes. The "Gazpacha" bittersweet, counts with 7 agricultural products; green olives, black olives, gherkins, gharlicks, carrots, spring onions and cauliflowers, which at the same time has a sweet and sour flavour. The andalusien "Gazpacha" consist of 4 agricultural products: green olives, black olives, gherkins and spring onions and they are all swamped with the excellent olive oil. Both products are basic for the Mediterranean diet.



Nos conserves se distinguent par leur saveur, grâce à la sélection de matières premières de haute qualité et à leur processus de mise en boîtes. Nous offrons: la petite olive manzanilla à saveur d'anchois avec noyau et sans noyau. L'olive noire, que nous assaisonnons à la manière grecque, et pour ceci nous employons les olives "Cacereñas" de haute qualité, obtenant de cette façon une couleur noire brillante et une texture consistant telles que recommandées pour la décoration des salades, pizzas et autres types de plats. La Gazpacha mi-aigre mi-sucrée est composée de 7 légumes: les olives vertes, les olives noires, les cornichons, l'ail, les carottes, les petits oignons et les choux-fleurs, qui se mélangent dans une saveur à la fois amère et sucrée. La gazpacha andalouse se compose de 4 légumes: les olives vertes, les olives noires, les cornichons et les petits oignons, le tout baignant dans l'exquise huile d'olive. Les deux produits sont à la base de la diète méditerranéenne.



Unsere Dosens-Produkte haben dank ihrer erlesenen Zutaten einen hervorragenden Geschmack, wozu auch der Abfüllprozess beiträgt. Wir bieten an: "Manzanilla Fina" mit Anchovis-Aroma mit Kern und ohne Kern. Die hochwertige, glänzende Olive Negra, die aufgrund ihrer Konsistenz besonders als Beilage zu Salaten, Pizzas und anderen Gerichten empfohlen wird. La Gazpacha ist süss-sauer und hat 7 Zutaten: grüne und schwarze Oliven, Gurken, Knoblauch, Karotten, Zwiebelchen und Blumenkohl, wodurch sich ein süßes und zugleich bitterer Geschmack ergibt. La Gazpacha Andaluza enthält die grünen und schwarzen Oliven, Gurken und Zwiebelchen, die mit hochwertigen Olivenöl angereichert wurden. Beide Produkte sind aus der Mittelmeer-Kost nicht wegzudenken.

Aceitunas y Encurtidos BRAVO, S.L.  
Ctra. de Cártama, 68. Alhaurín el Grande. 29120 MÁLAGA (Spain)  
Telf.: 952 490 735 - Fax: 952 499 373  
E-mail: [aceitunasbravo@yahoo.es](mailto:aceitunasbravo@yahoo.es)  
[www.aceitunasbravo.com](http://www.aceitunasbravo.com)







*Carretera de Pártama, 68 c.p. 29120  
Alhaurín el Grande - Málaga - Spain  
Tlf.: 952 490 735 - Fax: 952 499 373  
[www.aceitunasbravo.com](http://www.aceitunasbravo.com)  
[info@aceitunasbravo.com](mailto:info@aceitunasbravo.com)*