



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ecológico

El Buen
Samaritano

- PRODUCTO DE ESPAÑA -



BENEFICIOS

100%

OBRA SOCIAL
EL BUEN SAMARITANO

"Salud y
Solidaridad"

El Buen Samaritano



Quiénes somos

La Asociación EL BUEN SAMARITANO nació en 1993 y fundó el Centro de rehabilitación en 1995. Es una ONG evangélica cuyos fundadores son miembros de la MCE (Misión Cristiana Europea) y de la IEMA (Iglesia Evangélica Misionera Andaluza). Su enfoque principal es ayudar a personas con proble-

mas de adicciones y exclusión social, y fundamenta sus valores en los principios bíblicos. Más de 450 hombres con problemas de alcohol y/o drogas han sido atendidos por nuestra entidad cuyo equipo técnico está compuesto por profesionales y voluntarios. Los residentes de la comunidad terapéutica

proviene de toda España (y en algunas ocasiones del extranjero) y siguen un programa terapéutico integral que incluye : terapia ocupacional, atención psicológica, aprendizaje del uso de ocio saludable (deporte, excursiones etc.) y preparación a la fase de reintegración social, familiar y laboral.



BENEFICIOS

100%

OBRA SOCIAL
EL BUEN SAMARITANO

"Salud y
Solidaridad"



Calidad

El centro de rehabilitación está ubicado en plena Sierra Morena, donde se ubica la mayor área de producción de aceite ecológico de Europa. Parte de la terapia ocupacional que siguen los residentes se basa en el cuidado y la recogida del fruto de los 800 olivos que hay en la propiedad y que tienen, desde hace más de 10 años, certificación del

CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica). La producción es procesada y envasada por la Cooperativa Oliverera los Pedroches en Pozoblanco (la cooperativa de mayor producción de aceite de oliva ecológico del mundo) de la cual somos socios.



Salud & Solidaridad

El valor añadido que aporta el aceite de oliva extra virgen ecológico EL BUEN SAMARITANO es que, con su adquisición, Usted está participando en todo el proceso de ayuda y colabora con los fines principales de nuestra entidad. **El 100% de los beneficios de la venta de aceite está destinado para la labor social que realizamos.**

La Asociación realiza su labor gracias a subvenciones públicas, donantes y entidades privadas, Ayuntamientos, Fundaciones e Iglesias evangélicas que colaboran de forma puntual o continuada.

Creemos que la autofinanciación es el camino a seguir; por la reducción de las ayudas públicas y el tiempo de crisis que estamos atravesando, nos vemos en la necesidad de acelerar dicho proceso. La salud y la solidaridad son dos aspectos que queremos enfatizar con esta iniciativa, un producto de primera calidad y una oportunidad de participar en un acto solidario.

*¡Le invitamos
a cuidar su salud y
ser solidario,
al mismo tiempo!*



*¿Por qué
debemos consumir
aceite ecológico?*



Beneficios

del Aceite Ecológico

El aceite de oliva
extra virgen ecológico
es un producto

**100% natural,
es el aceite de mayor
calidad que existe**

y por lo tanto aporta
muchos beneficios
para la salud.

El aceite de oliva ecológico tiene un sabor puro siendo reconocida su acción farmacológica y terapéutica, además de ser utilizado en la industria cosmética entre otras. La concienciación cada día mayor de la población hacia los productos ecológicos está haciendo que la demanda crezca, lo que hace aumentar la producción y facilita al consumidor el comprar a un precio más cercano al del aceite de oliva convencional.

Todo esto hace del Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico **un producto indispensable para una alimentación sana por su cualidades preventivas y curativas** de enfermedades de piel y corazón y frente a la arterioesclerosis, la gastritis y el colesterol.

Es pues, un producto indispensable para una cocina sana y natural, siendo además un producto respetuoso con el medio ambiente.

El aceite de Oliva Virgen Extra **conserva todas sus propiedades organolépticas, las**

vitaminas y las intrínsecas del fruto.

Su valor es de 9 calorías por gramo. Como sabemos, las grasas son indispensables para nuestro organismo debido a su función energética y las vitaminas, como las A, D, E, K, son solubles en las grasas y dependen de estas para ser absorbidas por el organismo.

De los ácidos grasos presentes en los aceites vegetales hay dos que son fundamentales para la vida humana: el aceite oleico (monoinsaturado que supone del 56 al 83% del total de los ácidos grasos presentes en el aceite de oliva virgen) y el ácido linoléico también presente en el aceite de oliva desde un 4 a un 21 %.

El alto contenido de ácido oleico en el aceite de oliva virgen extra es muy beneficioso para regular el colesterol, haciendo que aumente el colesterol bueno (HDL), que ejerce un papel protector y ayuda a reducir el colesterol malo (LDL) y así se reduce el riesgo de trombosis arterial y de infarto.



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ecológico



10 RAZONES

*para consumir
alimentos
ecológicos:*



1. Calidad:

Respetan los ciclos naturales de producción, favoreciendo la concentración de azúcares, ácidos, vitaminas y minerales que requiere un alimento para cumplir con todos los parámetros de sabor, olor, color, etc.

2. Salud:

Se trata de alimentos libres de residuos tóxicos (carentes de antibióticos, plaguicidas, aditivos y OGMs), lo que supone también un beneficio para la salud de los productores/as, al disminuir los riesgos derivados de la exposición a estas sustancias.

3. Desarrollo Rural:

Aportan calidad de vida a los agricultores y agricultoras gracias a sus beneficios socioeconómicos. Además, despiertan interés en los jóvenes favoreciendo el relevo generacional.

4. Cambio Climático:

Su producción potencia el uso responsable de la energía, contribuyendo a disminuir las emisiones de CO2 y fomentando el secuestro de carbono en suelo y vegetación.

5. Medio Ambiente:

Proceden de un método de producción respetuoso con el entorno que evita la contaminación de la tierra, el agua y el aire.

6. Biodiversidad:

Conservan los hábitats y contribuyen a su protección, favoreciendo el desarrollo de las distintas especies, muchas de ellas hoy en día amenazadas.

7. Variedades Locales y Razas Animales Autóctonas:

Promueven el empleo de razas animales y variedades vegetales adaptadas a las condiciones de cada zona particular.

8. Bienestar Animal:

Su producción permite que los animales crezcan a su ritmo natural y en condiciones adecuadas de espacio y alimentación.

9. Desarrollo e Igualdad:

Apoyan el comercio justo y aportan autosuficiencia, impulsando su progreso.

10. Un Modelo Sostenible, una Alternativa, una Solución:

Frente a un modelo intensivo que agota los recursos, la producción ecológica los utiliza de forma óptima, manteniendo el equilibrio natural y asegurando un futuro.

El Cultivo del Olivar mediante Agricultura Ecológica tiene beneficios agroambientales y alimenticios:

Beneficios agroambientales:

Utiliza fertilizantes orgánicos y labranza mínima muy aconsejable para la mejora de la fauna y de la flora del suelo. Evita la erosión enriqueciéndolo de forma natural, sin utilizar productos químicos no pesticidas. Con este tipo de prácticas agrícolas, el agua del subsuelo nunca se contamina, pues los fertilizantes utilizados son las compostas, estiércol animal, abono verde, etc. Todo ello contribuye a la conservación del medio ambiente.

Beneficios para la alimentación:

El aceite de oliva virgen extra ecológico es un producto seguro, natural, auténtico y saludable. El aceite de oliva virgen extra ecológico es el más sabroso, sus propiedades nutritivas se mantienen intactas. Además de los controles oficiales que se efectúan a todos los alimentos, los productos ecológicos son objeto de una certificación adicional (en nuestro caso CAAE), que garantiza la autenticidad de su origen ecológico. En este tipo de productos la trazabilidad y la autenticidad está asegurada. El aceite de oliva virgen extra ecológico lleva unos costes de producción mucho más altos que el aceite convencional, debido a que no se trata de una agricultura intensiva, al utilizar solo productos naturales, estos son más caros y el rendimiento por hectárea suele ser más bajo, pero sus ventajas anteriormente mencionadas y su delicioso sabor, compensa con creces esa diferencia de precios.

Productos



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ecológico

El Buen Samaritano



Latas 5/3/1L

Vidrio

Envase	Capacidad	Dimensiones	Und./Caja	Dimensiones Caja	Peso Caja
Vidrio	250ml.	23 x 5cm.	12	25,5 x 17,0 x 22,5 cm	6,5kg.
Lata	1L.	9,5 x 7,0 x 18,5cm.	6	29,5 x 16,0 x 20,0 cm	6,5kg.
Lata	3L.	16,5 x 11,0 x 20,9cm.	4	34,0 x 24,0 x 22,0 cm	12,5kg.
Lata	5L.	16,5 x 11,0 x 32,0cm.	4	34,0 x 24,0 x 33,5 cm	20,0kg.

El Buen Samaritano



Asociación para la Rehabilitación
y Reinserción de Toxicómanos

Avda el Silo, 14 bajo
14400 Pozoblanco (Córdoba)
TEL 957 13 12 25

Información y Pedidos:

- Teléfono : **957 131 225** (horario de mañana)
- Correo electrónico : aceitebuensam@gmail.com
- Página web: www.buensam.org/tienda



Síguenos en
Facebook

www.buensam.org

ES-ECO-001-AN
Agricultura UE



ANDALUCÍA
CAAE
AGRICULTURA ECOLÓGICA



ELABORADO POR
OLIVARERA LOS PEDROCHES, S.C.A.
PARA ASOC. "EL BUEN SAMARITANO"
ES ECO 001 AN