



FINCA
LECUMBERRI



PRODUCTOS
DE NOBLE TIERRA
Mendoza



REPÚBLICA
ARGENTINA



FINCA

LECUMBERRI



EL PROYECTO

Este proyecto, joven en el tiempo pero sólido en sus principios, surgió de la inquietud y el espíritu emprendedor de una familia de origen vasco, los Lecumberri, quienes vieron en los frutos emblemáticos del terruño mendocino una excelente oportunidad para llevar adelante uno de sus sueños: ofrecer productos naturales, de excelente calidad, capaces de satisfacer a los paladares más sofisticados y en sintonía con las preferencias de consumo actuales.

Junto con el aceite de oliva, y en sintonía con su sello gourmet y refinado, Finca Lecumberri ha desarrollado un porfolio de productos, también típicos de esta zona y con la misma impronta de la calidad, que busca ser el complemento ideal de Noble Lur y su mejor aliado a la hora de conquistar a los amantes de la buena gastronomía.





FINCA

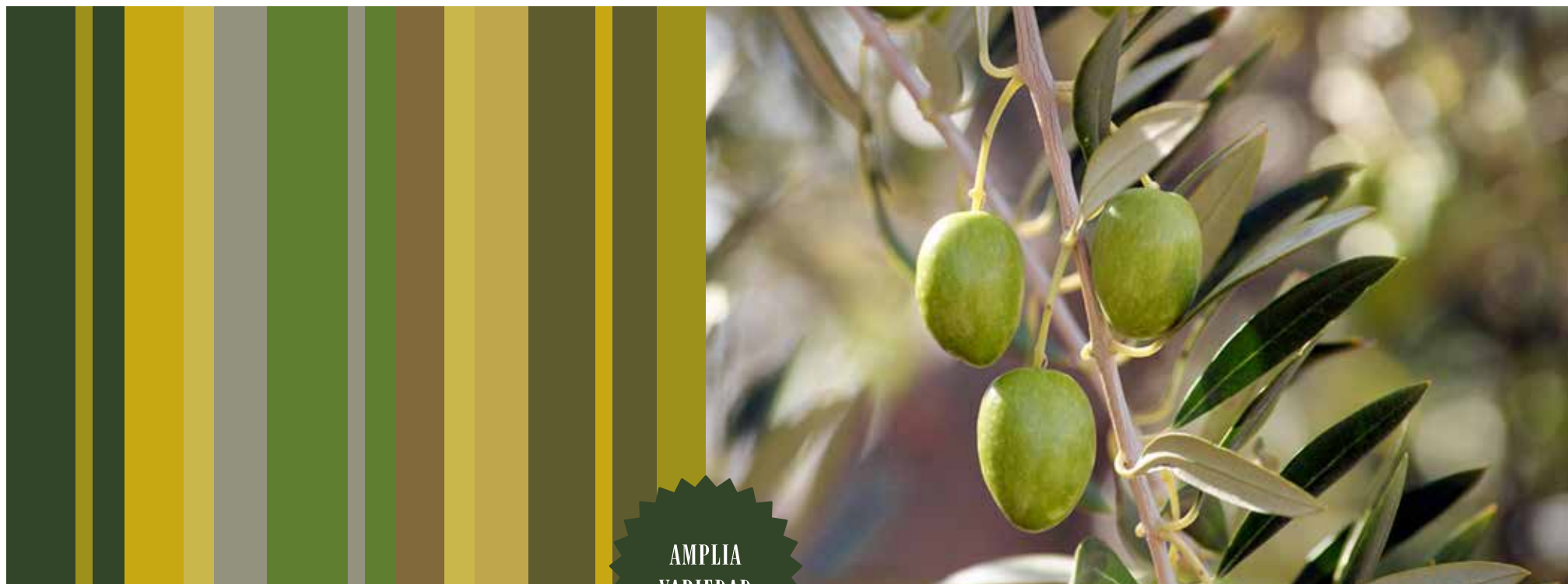
LECUMBERRI



LA FINCA

LA FINCA

Ubicada en El Mirador, a 25 km del departamento Rivadavia, en la zona Este de la provincia de Mendoza y en el corazón de lo que se conoce como Valle Central.



AMPLIA
VARIEDAD

Esta finca de 180 hectáreas es un claro ejemplo de un emprendimiento olivícola moderno y con visión de futuro; pero sustentado desde sus inicios en el respeto por un cultivo con arraigo cultural y mucha historia en la región.

Las condiciones agroclimáticas de la zona –con una altura que va de los 640 a los 750 msnm, clima de templado a cálido, sin grandes diferencias de temperaturas entre el día y la noche, suelos de origen eólico, de textura franco-arenosa y areno-limosa, ricos en potasio– hacen de esta tierra un lugar ideal para desarrollar una olivicultura de calidad y sustentable en el tiempo.

En la finca se alternan olivos añosos, que hablan de la impronta olivícola de la zona Este de Mendoza, con otros más jóvenes, implantados durante los últimos años a partir del crecimiento que experimentó el proyecto y de su proyección a mediano y largo plazo.

Una represa de tres hectáreas (con dos pozos), alimentada por el embalse El Carrizal, es la encargada de proveer el agua para el riego de las plantas. Con el objeto de procurar una labranza cero, la finca ha incorporado el sistema de riego por goteo en toda su superficie cultivada.

El proyecto se destaca por la producción de una amplia variedad de aceitunas (80% aceiteras y 20% para mesa); entre ellas, las italianas frantoio y coratina; las arbequina, nevadillo, empeltre, manzanilla y picual, de origen español; y la arauco, típica argentina. Un parque varietal de gran riqueza, que permite desarrollar un interesante abanico de productos, atento siempre a la demanda de los consumidores actuales.



LA FINCA

La Finca. Olivos de Finca Lecumberri



FINCA
LECUMBERRI



LOS PRODUCTOS

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PASTA DE ACEITUNAS / ACEITUNAS EN SALMUERA

TOMATES DESHIDRATADOS / PRODUCTOS GOURMET

LOS PRODUCTOS

Son la síntesis perfecta de calidad, sabor genuino, naturalidad y espíritu gourmet.

La expresión de una tierra generosa que invita siempre a compartir.



SABOR
GENUINO

**NOBLE
LUR**

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ORGÁNICO
ACETO BALSÁMICO

FINCA
LECUMBERRI

ACEITUNAS / PASTA DE ACEITUNAS / TOMATES
PRODUCTOS GOURMET
ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

En nuestros productos late la tierra que les dio vida. Cada uno guarda algo de este sol tan propio del oeste, del desierto fértil al pie de la montaña. En ellos se respira el agua límpida y preciada; la labranza de manos expertas y humildes.

En Finca Lecumberri hemos desarrollado una amplia línea de productos; todos elaborados a partir de recetas típicas, nuestras, y con materias primas de excelente calidad, cuidadosamente seleccionadas.



FINCA LECUMBERRI

Aceite de Oliva Virgen Extra **FRANTOIO**

Elaborado a partir de aceitunas de primera calidad, es un producto que en sus colores, aromas y sabores refleja la autenticidad del varietal.

Notas de cata: De aroma frutado intenso, con recuerdos de banana, manzanas (verdes y rojas), melón, y sutiles toques de almendras verdes. En la boca se destaca la sensación herbácea (pasto recién cortado, hojas verdes) y la presencia de aromas a tomate verde, que se conjugan con el sabor cremoso de la aceituna y ciertos tonos almendrados. La pimienta también está presente, aportando el picante típico de la variedad y la complejidad en boca. Tiene un final persistente, armónico y de intensidad media.

Maridaje: Ideal como aderezo básico para pan y verduras crudas; y también para dar un rasgo único a las salsas para pastas.

Variedades: Frantoio. Fraccionado en 1 lt, 3 lt y 5 lt (pet).



FINCA LECUMBERRI

Pasta de Aceitunas

Producto nuestro, de raíz cuyana, fruto de los olivares que dejan su marca en este paisaje desértico y cordillerano.

La pasta de aceitunas Finca Lecumberri es el resultado de un cuidadoso proceso de molienda que junto con nuestro aceite de Oliva Virgen Extra, logran un producto infaltable en los aperitivos, para untar panes o como el ingrediente que le da carácter a ciertas salsas italianas.

Variedades: Pasta de aceitunas Negras, Verdes clásicas, Verdes con Ajo, con Pimientos y con Berenjenas. Fraccionadas 220 gr (vidrio).



FINCA LECUMBERRI

Aceitunas en Salmuera

Producto nuestro, de raíz cuyana, fruto de los olivares que dejan su marca en este paisaje desértico y cordillerano.

Las aceitunas de Finca Lecumberri son el resultado de una cuidadosa selección, de las más modernas técnicas aplicadas en la elaboración de cada una de las variedades y del recurso humano calificado en todas las instancias del proceso.

Nobles y nutritivas; fieles a la tradición, pero con espíritu gourmet, indispensables en cualquier mesa familiar.



Variedades: Aceitunas negras enteras, verdes enteras, descaroizadas y rodajadas, todas en salmuera. Variedad Arauco. Fraccionado en 1000 g escurridos, y 500 g escurridos, en pet.



FINCA LECUMBERRI

Tomates deshidratados

Delicia de la cocina mediterránea, pero con el sello propio de esta tierra mendocina. Se caracterizan por la intensidad de su sabor y por un color vivo y profundo; resultados de una cuidadosa selección y posterior deshidratación al calor del sol.

A los tomates deshidratados a la provenzal y en aceite de oliva se los hidrata con agua, luego se los escurre y se los deja reposar en aceite de oliva y en provenzal para que tomen el gustito. Los macerados con Malbec tiene el mismo procedimiento, pero se los hidrata 50% agua y 50% malbec.

Como condimento o guarnición para acompañar platos de carne o ensaladas; también para salsas de pizzas y focaccias. Mil opciones para dejarse tentar.

Variedades: Tomates deshidratados al Malbec . Fraccionado en 220 gr (vidrio).
Tomates deshid. en Aceite de Oliva Virgen Extra. Fraccionado en 220 gr (vidrio).

Tomate Triturado

Tomate fresco clasificado y seleccionado para luego ser triturado y envasado en forma directa. Listo para condimentar y consumir.

Fraccionadas en 400gr (vidrio).

EXPRESIÓN
DE UNA
tierra
GENEROSA



FINCA LECUMBERRI

Productos gourmet

Selección de productos elaborados con ingredientes exquisitamente preparados, con exhaustivos cuidados, listos para apreciar su calidad y delicadeza, capaces de satisfacer a los paladares más sofisticados.



FINCA LECUMBERRI



Porotos Condimentados

Porotos blancos cocidos, condimentados con pimentón, orégano y ají molido, envasados en aceite de girasol. Fraccionadas en 300gr (vidrio).



Pimientos Agridulces

Pimientos (calahorra) con piel, cocidos en vinagre de vino, abrillantados con azúcar, cubiertos de aceite de girasol. De aspecto rojo intenso.

Fraccionadas en 200gr (vidrio).



Pimientos Morrón Enteros Pelados

Los pimientos se pelan en un horno con fuego directo, lo que le confiere un rico sabor a pimiento asado. Se envasan enteros y sin piel.

Fraccionadas en 310gr (vidrio).



Aceitunas Rellenas

Aceitunas (olea euroaea), descaroizadas y rellenas con pimiento morrón (capsicum annum 1.), envasadas en aceite de girasol.

Fraccionadas en 320gr (vidrio).



FINCA LECUMBERRI



Salsa Malbec

Reducción de vino en su variedad Malbec, con hierbas aromáticas y frutos rojos.

Fraccionadas en 120gr (vidrio).



Puré de Berenjenas

Babaganoush. Berenjenas (solanum melongena 1.) asadas y peladas. Se agrega pasta de sésamo y jugo de limón. De suave sabor y consistencia cremosa.

Fraccionadas en 300gr (vidrio).



Puré de Garbanzos

Hummus, de sabor suave y consistencia cremosa.

Fraccionadas en 300gr (vidrio).



Berenjenas condimentadas en Aceite

Berenjenas (solanum melongena 1.) cocidas, condimentadas con ají molido, ajo, orégano, pimentón, laurel, aceite, vinagre y sal.

Fraccionadas en 300gr (vidrio).



FINCA LECUMBERRI



Chimichurri con Mostaza

Sobre una base de vinagre de vino se incorporan y maceran especias de montañas como orégano, romero, pimienta y tomillo, semillas de mostaza trituradas, entre otras. Fraccionadas en 250gr (vidrio).



Alcauciles al Natural

Corazones de alcauciles envasados en aceite de girasol. No tienen conservantes ni colorantes. Fraccionadas en 300gr (vidrio).



Chimichurri

Adobo típicamente criollo, elaborado con especias elegidas y finas hierbas con el agregado especial del tomillo como típica hierba de montaña mendocina. Fraccionadas en 250gr (vidrio).



Pepinos Agri Dulces

Pepinos medianos, envasados. Se condimentan con semillas, hierbas aromáticas, sal y azúcar. Son más crocantes y suaves. Fraccionadas en 300gr (vidrio).



FINCA LECUMBERRI



Pesto Genovese

Pasta a base de albahaca fresca, con queso parmesano, nueces, ajo fresco y aceite de oliva.

Fraccionadas en 200gr (vidrio).



Tapenade Tradicional

Berenjenas (solanum melongena 1.) cocidas, condimentadas con ají molido, ajo, orégano, pimentón, laurel, aceite, vinagre y sal.

Fraccionadas en 170gr (vidrio).



Albahaca

Hojas frescas de albahaca finamente seleccionadas a mano y procesadas, en aceite.

Fraccionadas en 90gr (vidrio).



Alcauciles Grillados Condimentados

Corazones de alcauciles grillados, finamente ahumados y condimentados con perejil fresco y pimentón, cubiertos en aceite de girasol.

Fraccionadas en 300gr (vidrio).



NOBLE LUR



ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ORGÁNICO

ACETO BALSÁMICO

ACEITE DE OLIVA NOBLE LUR

Noble Lur es, sin dudas, el producto emblemático de Finca Lecumberri. Elaborado a partir de aceitunas de primera calidad de la variedad Frantoio (de origen italiano, de la zona de Toscana), es un producto que en sus colores, aromas y sabores refleja la autenticidad del varietal.



Un aceite noble, como reza su nombre. Un ingrediente esencial en la cocina moderna, sana, natural; un sabor muy nuestro, capaz de dar ese toque gourmet que realza cualquier menú.

Notas de cata:

De aroma frutado intenso, con recuerdos de banana, manzanas (verdes y rojas), melón, y sutiles toques de almendras verdes. En la boca se destaca la sensación herbácea (pasto recién cortado, hojas verdes) y la presencia de aromas a tomate verde, que se conjugan con el sabor cremoso de la aceituna y ciertos tonos almendrados. La pimienta también está presente, aportando el picante típico de la variedad y la complejidad en boca. Tiene un final persistente, armónico y de intensidad media.

Sugerencias del chef para acompañar:

Ideal como aderezo básico para pan y verduras crudas; y también para dar un rasgo único a las salsas para pastas.

Fraccionado en 250 cc y 500 cc (vidrio).

NOBLE LUR

Aceite de Oliva Virgen Extra
FRANTOIO



Notas de cata:

• **Color:** amarillo verdoso, con tonos dorados, muy agradable.

• **Sensaciones Olfativas y Gustativas:** a la nariz y entre las sensaciones directas, se nota un intenso frutado de aceitunas maduras con toques sutiles de manzana verde y banana; y entre los frutados de frutos secos, se destacan agradablemente la nuez, y las almendras frescas. Entre las sensaciones olfativas, se nota la presencia de delicados aromas de tomate verde y alcaucil; estando fundamentalmente las hierbas sólo presente en los aromas retronasales. La armonía aromática es mediana y típica de una Arbequina de frutado suave. En boca, el frutado de aceitunas nos hace recordar a la Arbequina madura en la recolección, dulce al inicio, cremoso firme, fundamentalmente como la nuez y la almendra fresca, dejando una muy delicada presencia de especiados y agradable dulzor en garganta con complejidad y persistencia media. Al final de su paso en boca se encuentran sensaciones de pimienta blanca y algo sutil a ajíes verdes delicados. Los ásperos y amargos son débiles y suaves, destacándose una armonía buena de aceite con final medio. La consideramos un AOVE suave, de Arbequina madura, agradable y dulce, con pocos amargos y un elegante picor en el retrogusto, que lo hacen de calidad bueno, hacia muy bueno.

Fraccionado en 250 cc y 500 cc (vidrio).

NOBLE LUR

Aceite de Oliva Virgen Extra
ARBEQUINA



Notas de cata:

- **Color:** amarillo con intensos reflejos o matices verdes.
- **Aroma:** a pasto fresco o recién cortado con ricas notas frutadas.
- **Sabor:** frutado, con un amargo característico y picante al final («retrogusto») pero muy equilibrado, que le confieren una fisonomía única y particular en su género, un rasgo muy expresivo y salvaje al mismo tiempo.

Sugerencias del chef para acompañar:

Se recomienda su uso para acompañar distintas ensaladas verdes (por ejemplo rúcula, berro, escarola, etc.), con carnes rojas (asadas o al horno), de cerdo (asadas o al horno), de caza (asadas y ahumadas, como de jabalí y ciervo), o bien rociado sobre quesos fuertes (tipo gruyer o gruyere, pategrás, etc.), y en bruschettas (pan tostado).

Fraccionado en 250 cc y 500 cc (vidrio).



NOBLE LUR

Aceite de Oliva Virgen Extra
ARAUCO



Notas de cata:

Entre sus principales características se puede destacar un color amarillo verdoso, consecuencia seguramente de la participación del cultivar Arauco (presencia de clorofila, que indicaría cosecha de aceitunas verdes y «pintonas» y antes de plena madurez).

Se percibe un muy buen frutado tanto en aroma como en gusto a aceituna «pintona» y madura; con un dulce medio y una armonía excelente consecuencia de un amargor, astringencia y picor medio muy agradable; con notas leves a pasto fresco o recién cortado.

En el retrogusto se percibe una muy buena complejidad y persistencia, lo que posiblemente esté relacionado con el empleo de Arauco en este blend.

Fraccionado en 250 cc y 500 cc (vidrio).

NOBLE LUR

Aceite de Oliva Virgen Extra
BLEND



El sistema de selección y los procesos de elaboración de un aceite de oliva orgánico permiten obtener un producto con mayores propiedades benéficas sin que las mismas se vean opacadas por la presencia de sustancias tóxicas o perjudiciales que alteren la calidad del mismo. El aceite de oliva Noble Lur Blend Orgánico es un aceite de calidad certificada.

Notas de cata:

Entre sus principales características se puede destacar un color amarillillo verdoso, consecuencia seguramente de la participación del cultivar Arauco (presencia de clorofila, que indicaría cosecha de aceitunas verdes y «pintonas» y antes de plena madurez). Se percibe un muy buen frutado tanto en aroma como en gusto a aceituna «pintona» y madura; con un dulce medio y una armonía excelente consecuencia de un amargor, astringencia y picor medio muy agradable; con notas leves a pasto fresco o recién cortado. En el retrogusto se percibe una muy buena complejidad y persistencia, lo que posiblemente esté relacionado con el empleo de Arauco en este blend.

Fraccionado en 250 cc y 500 cc (vidrio), y 5 lt (pet).



NOBLE LUR

Aceite de Oliva Virgen Extra
BLEND ORGÁNICO



Aceto Balsámico Noble Lur, versátil y siempre presente en la buena gastronomía.

Elaborado a partir del método tradicional, con productos que garantizan la calidad y esa armonía típica entre dulzura y acidez; entre lo aterciopelado de su textura y la fuerza tan característica del balsámico. Se prepara con uvas Malbec que se dejan volatilizar hasta que conseguir un vinagre, para luego agregarle mosto y darle ese sabor dulzón.

Una excelente opción para la elaboración de salsas, aderezos y deliciosas vinagretas; pero también –por sus propiedades conservantes– como recurso válido para prolongar la vida de los alimentos.

Fraccionado en 250 cc y 500 cc (vidrio).

NOBLE LUR

Aceto Balsámico



EXPRESIÓN
DE UNA
tierra
GENEROSA





FINCA

LECUMBERRI



NUESTROS PREMIOS

NOBLE LUR

Hoy Noble Lur, fruto del espíritu emprendedor de los Lecumberri, con su Aceite de Oliva Virgen Extra en sus distintas variedades cuenta con múltiples premios de los concursos Olivinus y Terraolivo de los últimos años.



NOBLE LUR

Olivinus



PREMIO OLIVINUS 2011

Mendoza · Argentina

Gran Prestigio de Oro · Noble Lur *Frantoio*

Prestigio de Oro · Noble Lur *Manzanilla*

Gold · Noble Lur *Arauco*



PREMIO OLIVINUS 2014

Mendoza · Argentina

Prestigio de Oro · Noble Lur *Blend*



PREMIO OLIVINUS 2012

Mendoza · Argentina

Prestigio de Oro · Noble Lur *Arbequina*

Prestigio de Oro · Noble Lur *Frantoio*



PREMIO OLIVINUS 2014

Mendoza · Argentina

Gran Prestigio de Oro · Noble Lur *Arauco*



PREMIO OLIVINUS 2013

Mendoza · Argentina

Campeón Olivinus 2013 (91 puntos) · Noble Lur *Arbequina*

Gran Prestigio de Oro · Noble Lur *Arbequina*

Prestigio de Oro · Noble Lur *Frantoio*

Seleccionado por los Niños (+90 puntos) · Noble Lur *Arbequina*



PREMIO OLIVINUS 2014

Mendoza · Argentina

Top 25 · Best Of Children · Noble Lur *Blend*



NOBLE LUR

Terraolivo



 **PREMIO TERRAOLIVO 2012**
Jerusalem · Tel Aviv · Israel

Gran Prestige Gold · Noble Lur *Frantoio*
Gold · Noble Lur *Arbequina*

 **PREMIO TERRAOLIVO 2014**
Jerusalem · Tel Aviv · Israel

Prestige Gold · Noble Lur *Blend*

 **PREMIO TERRAOLIVO 2013**
Jerusalem · Tel Aviv · Israel

Prestige Gold · Noble Lur *Frantoio*
Prestige Gold · Noble Lur *Arauco*

 **PREMIO TERRAOLIVO 2014**
Jerusalem · Tel Aviv · Israel

Grand Prestige Gold · Noble Lur *Arauco*



TEL (011) 155-7375616

Mendoza REPÚBLICA ARGENTINA

marcelo@fincalcumberri.com.ar

www.fincalcumberri.com.ar
