

Especialistas en tu negocio

Specialists in your business



Aceitunas y Encurtidos de Calidad
Quality Olives and Pickled products

CATÁLOGO HORECA
HORECA CATALOGUE



Especialistas en Soluciones HORECA

En Aceitunas Bernal trabajamos día a día para ofrecer soluciones especializadas para tu negocio.

Los más de 25.000 m2 de instalaciones de los que disponemos en BERNAL, junto con la tecnología de última generación y los estrictos controles de calidad, hacen que todos los productos BERNAL ofrezcan una inmejorable calidad.

Nuestra capacidad industrial nos permite optimizar la producción y ofrecer diferentes formatos con un stock permanente y un servicio impecable adaptados a las necesidades de nuestros clientes.

Specialists in HORECA Solutions

At Aceitunas Bernal, we work hard everyday to offer specialized solutions for your business.

We own over 25.000 m2 of facilities that, along with the state-of-art technology and the strictest quality controls, allow us to offer the best quality in all BERNAL products.

Our industrial capacity makes possible to optimize the production and offer a variety of formats with permanent stock and impeccable service adapted to our customers' needs.



Calidad Certificada

Todas nuestras recetas son avaladas por el departamento de calidad y analizadas por el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y la Alimentación.

Nuestra empresa está homologada por el IFS (International Food Standard) que certifica la Calidad y Seguridad Alimentaria y por la FDA, que protege y regula las importaciones de alimentos en Estados Unidos.

Certified Quality

All our recipes are endorsed by the quality department and analyzed by the Spanish National Technological Center for Canning and Food.

Our company is approved by the IFS (International Food Standard), which certifies Food Quality and Safety, and by the FDA, which regulates food imports in the United States.



Aceitunas Manzanilla



Aceitunas Manzanilla con Hueso

Consideradas las Reinas de las Aceitunas de mesa por su sabor suave y su elevada relación pulpa/hueso. Poseen un color verde claro y tamaño medio. En BERNAL las seleccionamos en origen por su altísima calidad.

Whole Manzanilla Olives

These light green olives are the Queens of the Table Olives due to their mild flavour and their high pulp-pit ratio. In BERNAL, we select them at origin in order to serve the best quality.

Formatos/ Formats	
Volumen Volume	Peso Neto Escurrido Net Drained Weight

Lata/ Tin	
1.480 ml	800 g
4.250 ml	2.500 g
8.365 ml	5.000 g

Cristal/ Glass	
1.966 ml	1.250 g
3.895 ml	2.500 g

Aceitunas Manzanilla sin Hueso

La Aceituna Manzanilla es muy apropiada para su deshuesado, por su hueso pequeño y bien definido. La Aceituna Manzanilla sin Hueso que elaboramos en BERNAL es perfecta en ensaladas, aperitivos, etc.

Pitted Manzanilla Olives

The Manzanilla Olive is the most common type of pitted olive due to its small and well-defined pit. Our Pitted Manzanilla Olives are perfect for salads, appetizers, etc.



Lata/ Tin	
4.250 ml	2.000 g
8.365 ml	4.000 g

Cristal/ Glass	
1.966 ml	1.000 g
3.895 ml	2.000 g

Aceitunas Verdes en rodajas

Rodajas de Aceitunas Manzanilla sin hueso presentadas en perfectas circunferencias.

Sliced Green Olives

Slices of pitted Manzanilla Olives presented in perfect circumferences.

Lata/ Tin	
3.100 ml	1.560 g

Aceitunas Perdigón

Aceitunas de la variedad Manzanilla de pequeño tamaño. De color verde claro y sabor suave.

Perdigón Olives

Small olives of the Manzanilla variety. They are light green and mild flavoured.



Lata/ Tin	
4.250 ml	2.500 g
8.365 ml	5.000 g

Cristal/ Glass	
1.966 ml	1.250 g
3.895 ml	2.500 g



1.480 ml - 4.250 ml - 8.365 ml
1.966 ml - 3.895 ml



4.250 ml - 8.365 ml
1.966 ml - 3.895 ml



3.100 ml



8.365 ml



4.250 ml

Aceitunas Gordal



Aceitunas Pelotín

Aceitunas de la variedad Gordal de 2ª floración, de color verde intenso, son pequeñas y muy redondeadas. Son perfectas para aperitivos y ensaladas mediterráneas.

Pelotín Olives

Green olives from the 2nd flowering of the Gordal variety. They are small and round in shape. They are perfect for mediterranean salads and appetizers.

Aceitunas Gordal con Hueso

Aceituna que destaca por su gran tamaño y carnosidad. Es la variedad de aceituna con tamaño y calibre más grande. Posee un color verde claro y sabor suave y delicioso.

Whole Gordal Olives

This variety of olive stands out for its large size and meatiness. In fact, it's the biggest type of olive. It is light green and it has a delicious mild flavour.

Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escurrido Net Drained Weight
-------------------	---

Lata/ Tin

4.250 ml	2.500 g
8.365 ml	5.000 g

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.250 g
3.895 ml	2.500 g

Aceitunas Gordal sin Hueso

Su gran tamaño y carnosidad hacen de la Aceituna Gordal una variedad óptima para el deshuesado. Deliciosas como aperitivo o acompañamiento.

Pitted Gordal Olives

The Gordal variety is easily pitted thanks to its large size and meatiness. They are perfect as a snack or as part of a side dish.



Lata/ Tin

4.250 ml	2.000 g
8.365 ml	4.000 g

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.000 g
3.895 ml	2.000 g

Aceitunas Gordal sin Hueso Toke Picante

En BERNAL elaboramos con todo el esmero una receta propia, sutil y muy sabrosa con un ligero Toke Picante que hace de esta aceituna un verdadero éxito.

Pitted Gordal Spicy Olives

This own recipe of pitted Gordal olives is tasty yet subtle. Its mild spicy touch makes this combination a total success among our products.

Lata/ Tin

4.250 ml	2.000 g
----------	---------

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.000 g
3.895 ml	2.000 g

Aceitunas Gordal Rellenas de Ajo

El Ajo aporta su sabor y combina con el bouquet único de las mejores Aceitunas Gordal seleccionadas en origen en uno de los rellenos más tradicionales de la cocina española, para el que se utilizan ajos de una variedad exclusiva muy suave pero que aportan su textura crujiente.

Garlic Stuffed Gordal Olives

The garlic flavour combines with the best Gordal olives in a delicious bite. We select garlics from an exclusive mild variety that add their crunchy texture to this Spanish traditional olive stuffing.

Lata/ Tin

4.250 ml	2.200 g
----------	---------

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.100 g
3.895 ml	2.200 g



4.250 ml - 8.365 ml
1.966 ml - 3.895 ml



4.250 ml - 1.966 ml - 3.895 ml



4.250 ml



8.365 ml



4.250 ml

Aceitunas Manzanilla Rellenas de Anchoa



Aceitunas Manzanilla Rellenas de Anchoa

Aceitunas Manzanilla Rellenas de Anchoas del Cantábrico. Es la aceituna más consumida en España. En BERNAL las elaboramos con nuestra propia receta, con el punto óptimo de sal.



Anchovy Stuffed Green Olives

Manzanilla Olives stuffed with Cantabrian Anchovies. They are the most widely consumed olive in Spain. We elaborate our own BERNAL recipe with the optimum amount of salt.

Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escurrido Net Drained Weight
-------------------	---

Lata/ Tin

1.480 ml	600 g
4.250 ml	2.000 g

Aceitunas Manzanilla Gigantes Rellenas de Anchoa

Aceitunas Manzanilla seleccionadas por su tamaño Gigante y Rellenas de las sabrosas Anchoas del Cantábrico. Son el bocado perfecto.

Anchovy Stuffed Giant Olives

Manzanilla Olives selected for their Giant size and stuffed with delicious Cantabrian anchovies. The perfect snack!



Lata/ Tin

1.480 ml	600 g
4.250 ml	2.200 g



calibre/ caliber 200 - 220

calibre/ caliber 160 - 200



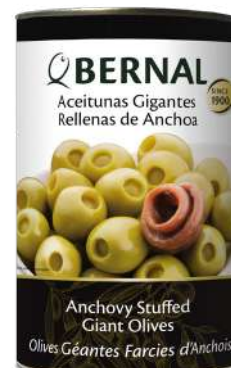
1.480 ml



4.250 ml



1.480 ml



4.250 ml

Aceitunas Manzanilla Rellenas



Aceitunas Manzanilla Rellenas de Pimiento

Aceitunas Manzanilla seleccionadas por BERNAL en origen y Rellenas de Pimiento Rojo Asado de la mejor calidad. Un relleno tradicional que gusta a todos.

Red Pepper Stuffed Manzanilla Olives

Manzanilla Olives stuffed with the best Roasted Red Pepper. A traditional flavour that everyone loves.

Aceitunas Manzanilla Rellenas de Ajo

El relleno de Ajo aporta su sabor a las mejores Aceitunas de la variedad Manzanilla. Dos sabores que combinan a la perfección en uno de los rellenos más típicos de la cocina española, para el que se utilizan ajos de una variedad muy suave pero que aportan su textura crujiente. Ideales como aperitivo, para ensaladas o guarnición de platos de carne, pescado o verduras.

Garlic Stuffed Manzanilla Olives

The garlic flavour combines with the best Manzanilla Olives in a delicious bite. We select garlies from an exclusive mild variety that add their crunchy texture to this Spanish traditional olive stuffing. They are a great for salads, as appetizers or as side-dishes for meat, fish or vegan dishes.



Aceitunas Manzanilla Rellenas de Limón

El Limón Mediterráneo aporta el toque cítrico para aperitivos, cócteles o acompañamiento de platos de carne o pescado.

Lemon Stuffed Manzanilla Olives

The Mediterranean Lemons add the perfect citric touch to appetizers, cocktails or meat and fish dishes.

Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escurredo Net Drained Weight
-------------------	---

Lata/ Tin

4.250 ml	2.200 g
----------	---------

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.100 g
3.895 ml	2.200 g

Aceitunas Manzanilla Rellenas de Almendra

Sabrosas Aceitunas Manzanilla rellenas de crujiente Almendra. Un delicioso contraste ideal como aperitivo, canapés, cócteles o guarnición de platos más selectos, transmitiendo la esencia del sabor y del estilo de vida mediterráneo.

Almond Stuffed Manzanilla Olives

Manzanilla Olives stuffed with crunchy almonds. A delicious contrast that adds the essence of the mediterranean lifestyle to all kind of dishes.



Lata/ Tin

4.250 ml	2.500 g
8.365 ml	5.000 g

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.250 g
3.895 ml	2.500 g



4.250 ml
1.966 ml
3.895 ml



4.250 ml
1.966 ml
3.895 ml



4.250 ml
1.966 ml
3.895 ml



4.250 ml - 8.365 ml
1.966 ml
3.895 ml



4.250 ml



8.365 ml

Aceitunas Negras



Aceitunas Negras

Aceitunas Negras de la variedad Hojiblanca. Las reconocerás por su textura firme y su brillante color negro. Son bajas en sal y poseen un sabor suave y dulce que las hace ideales para aperitivos, guarniciones y ensaladas



Whole Black Olives

Black Olives of the Hojiblanca variety. You may recognize them by their firm texture and bright black colour. They are low in salt and have a mild sweet flavour that makes them perfect for appetizers, side dishes and salads.

Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escorrido Net Drained Weight
-------------------	---

Lata/ Tin	
4.250 ml	2.500 g

Aceitunas Negras sin hueso

Aceitunas Negras de la variedad Hojiblanca. Son aceitunas de forma redondeada y calibre grande, con una pulpa consistente. En BERNAL las elaboramos también deshuesadas. Ideales para aperitivos, guarniciones y ensaladas.

Pitted Black Olives

Black Olives of the Hojiblanca variety. They are big and round in shape, with a consistent pulp. At BERNAL, we also offer the pitted version.



Lata/ Tin	
4.250 ml	2.000 g

Aceitunas Negras en Rodajas

Rodajas de aceitunas negras sin hueso de la variedad Hojiblanca. Circunferencias perfectas de sabor para tus ensaladas mediterráneas, pizzas artesanales y recetas de pasta.

Sliced Black Olives

Slices of pitted black olives of the Hojiblanca variety. Perfect circumferences of flavour for your mediterranean salads, traditional pizzas and pasta dishes.



Lata/ Tin	
3.100 ml	1.560 g



4.250 ml



4.250 ml



3.100 ml

Aceitunas Negras Naturales



Aceitunas Negras Aragón

La aceituna Aragón es una aceituna negra natural. Tiene la pulpa carnosa, delicada y de sabor intenso. En BERNAL las elaboramos con nuestra propia receta, con el punto óptimo de sal.

Aragon Black Olives

The Aragon Olive is a natural black olive. Its pulp is fleshy and delicate and its flavour is intense. We make our own BERNAL recipe with the optimum amount of salt.



Aceitunas Arbequinas

La aceituna Arbequina es una aceituna de tamaño pequeño y color variable, que va desde el verde al morado. Su sabor es suave y ligeramente dulce, además es baja en calorías y rica en fibra.

Arbequina Olives

The Arbequina Olive has small size and variable colour that ranges from green to purple. Its flavour is mild and slightly sweet. It's low in calories and rich in fibre.



Aceitunas Cuquillo

Son aceitunas de color marrón oscuro y de pequeño calibre. Para su elaboración, en BERNAL utilizamos las mejores aceitunas seleccionadas en origen y les aportamos un sabor inconfundible, con un recuerdo a tomillo.

Cuquillo Olives

These Olives are dark brown and small sized. The reminiscence of thyme in their flavour is unmistakable. We use the best Cuquillo olives, selected in origin, for our BERNAL products.



Aceitunas Moradas

Aceitunas de color morado púrpura, de sabor intenso y ligeramente amargo. En BERNAL las seleccionamos en origen por su altísima calidad.

Purple Olives

Purple olives with intense and slightly bitter flavour. At BERNAL, we select them at their origin due to their high quality.



Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escorrido Net Drained Weight
-------------------	---

Lata/ Tin

4.250 ml	2.500 g
8.365 ml	5.000 g

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.250 g
3.895 ml	2.500 g



1.966 ml - 3.895 ml



1.966 ml - 3.895 ml



1.966 ml - 3.895 ml



4.250 ml



8.365 ml



4.250 ml

Especialidades



Aceitunas Chupadados

Aceitunas de sosa de Campo Real de la variedad Okal. Destacan por su color verde intenso. Al aliñarlas con pimiento rojo, ajo, orégano y aceite de oliva, forman la receta "Chupadados". Su nombre lo dice todo.

Chupadados Olives

Olives of the Okal variety. They stand out for their intense green colour. Marinated with red pepper, garlic, oregano and olive oil, they make the "Chupadados" recipe.

Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escurrido Net Drained Weight
Lata/ Tin	
4.250 ml	2.500 g
Cristal/ Glass	
1.966 ml	1.250 g

Aceitunas Gazpacha

Receta elaborada a partir de aceitunas sevillanas de la variedad Verdial. Esta receta combina diferentes aderezos como rodajas de zanahoria, cebollitas reina, ajo, laurel, guindilla y pimentón. Es el acompañante ideal de platos selectos, aperitivos y ensaladas de todo tipo.



Gazpacha Olives

Recipe elaborated with Sevillian olives of the Verdial variety. It combines different seasonings, such as carrot slices, silverskin onions, garlic, bay leaf, chilli and paprika. It is the ideal companion of select dishes, appetizers and salads of all kinds.

Lata/ Tin	
4.250 ml	2.500 g

Aceitunas Mojo Picón

Aceitunas verdes de la variedad Hojiblanca, partidas y aderezadas con más de 10 ingredientes (zanahoria en rodajas, dientes de ajo encurtidos, ajo picado, cayena, aceite de oliva, laurel, etc.). Una receta estrella desarrollada por BERNAL.

Mojo Picón Olives

Split green Olives of the Hojiblanca variety. They are seasoned with over 10 ingredients (sliced carrot, pickled garlic, chopped garlic, cayenne, olive oil, bay leaf, etc.). A top recipe developed by BERNAL.

Lata/ Tin	
4.250 ml	2.500 g
8.365 ml	5.000 g



4.250 ml - 1.966 ml



4.250 ml



8.365 ml



4.250 ml



8.365 ml



4.250 ml

Encurtidos



Cocktail

Mezcla de diferentes encurtidos, como pepinillos y cebollitas reina, con aceitunas negras y verdes. Esta combinación de sabores y texturas variadas hacen de nuestra receta BERNAL un aperitivo excelente e inconfundible.

Cocktail

Mix of green olives, black olives and other pickled products, such as cornichons and silverskin onions. The combination of textures and flavours makes this BERNAL recipe the perfect snack.

Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escurredo Net Drained Weight
-------------------	---

Lata/ Tin

4.250 ml	2.500 g
8.365 ml	5.000 g

Cristal/ Glass

1.966 ml	1.250 g
3.895 ml	2.500 g

Guindillas

Pimientos picantes amarillo-verdosos y alargados. Recolección constante durante todo el año.

Guindillas

Yellow-greenish and elongated hot Chilli peppers. They are harvested all year round.



Cristal/ Glass

3.895 ml	1.700 g
----------	---------

Kimbitos

A partir de Aceitunas Manzanilla seleccionadas en BERNAL elaboramos artesanalmente esta receta de aceitunas rellenas de pepinillos crujientes. Una mezcla perfecta entre el sabor suave de la aceituna y el punto de vinagre del pepinillo.



Kimbitos

We use Manzanilla Olives and crunchy cornichons to elaborate this hand-made stuffed olive. The olive's mild flavour and the cornichon's hint of vinegar make the perfect combination.

Cristal/ Glass

3.895 ml	2.200 g
----------	---------

Mezcladillo

En BERNAL, seleccionamos cada uno de los ingredientes de esta receta desde las aceitunas, hasta las cebollitas, alcaparras, zanahorias, pepinillos crujientes y demás encurtidos que elaboramos con toques de sabor anchoa y vinagre. Una preparación imprescindible para ensaladas mediterráneas, aperitivos y tentempiés.

Mediterranean Cocktail

At BERNAL, we select each one of the ingredients that are part of this recipe. Our Mezcladillo recipe contain olives, silverSkin onions, capers, carrots, cornichons and all kind of pickled products in anchovy-flavoured brine with a hint of vinegar. An essential mix for salads, appetizers and snacks.



Lata/ Tin

4.250 ml	2.500 g
----------	---------



4.250 ml - 8.365 ml
1.966 ml - 3.895 ml



3.895 ml



3.895 ml



4.250 ml



Piparras

En BERNAL elaboramos esta preparación con una variedad dulce de pimientos amarillos-verdosos alargados, de textura fina y sabor suave. Esta preparación acompaña muy bien tanto platos muy elaborados, como aperitivos y ensaladas de todo tipo.

Sour Pickled Sweet Chili

Yellow-greenish elongated peppers. They have a thin texture and mild flavour. This recipe suits perfectly in elaborated dishes and salads of all kinds.

Formatos/ Formats

Volumen Volume	Peso Neto Escurrido Net Drained Weight
Lata/ Tin	4.250 ml
	2.000 g

Ajos

Ajos encurtidos de sabor intenso y color blanco transparente. Cosecha mantenida durante todo el año de una variedad especial diferente a la utilizada en cocina.

Garlics

Pickled white garlics with intense flavour. This variety is different than the one used for cooking and it is harvested all year round.



Lata/ Tin	4.250 ml	2.500 g
-----------	----------	---------

Pepinillos Agridulces

El sabor y textura crujiente de los Pepinillos Agridulces BERNAL los hacen inconfundibles. Son ideales para comer solos, en ensalada, etc.

Sweet and Sour Gherkins

The crunchiness and flavour of BERNAL Sweet and Sour Gherkins make them unmistakable. They are ideal for eating as a snack, in salads, etc.



Pepinillos sabor Anchoa

Pepinillos crujientes de tamaño pequeño encurtidos con sabor a anchoa.

Cornichons

Small crunchy cornichons in anchovy flavoured brine.



Lata/ Tin	4.250 ml	2.500 g
Cristal/ Glass	3.895 ml	2.200 g



4.250 ml



4.250 ml
3.895 ml



4.250 ml
3.895 ml



4.250 ml



8.365 ml



4.250 ml



 **BERNAL**

Origen y Tradición

Desde hace más de 100 años en BERNAL nos dedicamos a la elaboración de Aceitunas y Encurtidos de calidad.

Hoy, la 4ª generación de la familia BERNAL continúa con el compromiso por el trabajo bien hecho y el respeto por la Tradición, para llevar hasta su mesa los productos que representan el Sabor de nuestra Tierra.



Origin and Tradition

For over 100 years, BERNAL has been dedicated to the elaboration of quality Olives and Pickled products.

Now, the 4th generation of the BERNAL family is committed to offering the best service and preserve the Tradition that brings the Mediterranean flavours to your table.

 **BERNAL**



Bernal Alimentación, S.L.
Ctra. de Callosa - Catral, km 3
03360 CALLOSA DE SEGURA
Alicante - SPAIN

info@aceitunasbernal.com
www.aceitunasbernal.com

