

PAGO BALDÍOS SAN CARLOS

Extra Virgin Olive Oils - Balsamic Vinegars - Olives - Pearls

full moon



Premium Quality



More than 150 International Awards!

PRODUCTS OF SPAIN



...among others

aceite@pagobaldiosancarlos.com - www.pagobaldiosancarlos.com

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



PAGO BALDIOS SAN CARLOS

EVOO – AOVE 0,1º ACIDITY

Glass Flavia bottle

Botella Flavia de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Arbequina Extra Virgin Olive Oil, harvested by mid-October. It is notable for the intense fruity of its green, fresh and aromatic olives, with notes of green apple, fresh grass and the unmistakable touch of banana. It is smooth, not at all bitter and slightly spicy, with a lengthy almond aftertaste.

It is perfect to season salads, roasted fish and desserts.

Aceite de Oliva Virgen Extra 100% Arbequina recolectado a mediados de Octubre. Con un intenso frutado verde, fresco y aromático, con notas a manzana verde, hierba fresca y un inconfundible toque a plátano. Es dulce en boca, nada amargo levemente picante al final, donde se aprecian notas de almendra.

Es ideal para sazonar ensaladas, pescado asado y postres.

HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Cold dishes
- Fresh vegetables
- Salads
- Cold emulsions
- Mayonnaises
- White fish
- Soft Cheese
- Platos fríos
- Verduras frescas
- Ensaladas
- Emulsiones frías
- Mayonesas
- Pescado blanco
- Queso Suave

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
PAGO BALDÍOS SAN CARLOS 500ML	PBSC500	x 12 bot.	24 months 24 meses	8 43 70077 2303 8	18 43 70077 23035
PAGO BALDÍOS SAN CARLOS 250ML	PBSC250	x 12 bot.	24 months 24 meses	8 43 70077 2305 2	18 43 70077 23059

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.



Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



ORO SAN CARLOS

EVOO – AOVE 0,1º ACIDITY

Glass Flavia bottle

Botella Flavia de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

Arbequina and Cornicabra coupage Extra Virgin Olive Oil, harvested by mid-October. It has a green fruity taste, with grass and apple notes. With a medium intensity, it is very pleasant and complex at the same time. Sweet in mouth, it has a light touch of bitterness and spicy at the end.

It is perfect to season meats, potatoes and vegetables.

Aceite de Oliva Virgen Extra coupage de Arbequina y Cornicabra recolectado a mediados de octubre. Intensidad media. Tiene un sabor frutado muy agradable, con notas a hierba y manzana. Es, a la vez, complejo y placentero y dulce en boca con un leve toque agri dulce y picante al final.

Es ideal para carnes, patatas y verduras.



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Potatoes
- Fish
- Vegetables
- Meat
- Tomato
- Salads
- Ham
- Patatas
- Pescado
- Verduras
- Carne
- Tomate
- Ensaladas
- Jamón

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
ORO SAN CARLOS 500ML	OSC500	x 12 bot.	24 months 24 meses	8 43 70077 2311 3	18 43 70077 23110
ORO SAN CARLOS 250ML	OSC250	x 12 bot.	24 months 24 meses	8 43 70077 2310 6	18 43 70077 23103

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



ORO SAN CARLOS ORGANIC

EVOO – AOVE 0,1º ACIDITY

Glass Flavia bottle

Botella Flavia de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

It is a Medium Intensity Extra Virgin Olive Oil Coupage made with Cornicabra and a light touch of Hojiblanca and Picual olives harvested by mid-October. It has a green fruity taste with notes of fresh grass and green almond. In the mouth is strong and nice with an almond taste, with well defined bitterness and noticeable peppery.

It is perfect to season white meats, fish and vegetables.

Aceite de Oliva Virgen Extra coupage Cornicabra con un leve toque de Hojiblanca y Picual. Intensidad media. Tiene un sabor fuerte muy agradable con notas de almendra verde, con un amargor y un picante muy bien definido.

Es ideal para carnes blancas, pescados blancos y verduras.



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Blue Fish
- Verduras
- Meat
- Rice
- Potatoes
- Salads
- Strong Cheese
- Pescado azul
- Verduras
- Carne
- Arroz
- Patatas
- Ensaladas
- Queso fuerte

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
ORO SAN CARLOS ECO 500ML	OSCE500	x 12 bot.	24 months 24 meses	8 43 70154 3210 6	18 43 70154 32103 3

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



SAN CARLOS GOURMET

EVOO – AOVE 0,1º ACIDITY

Glass Dórica bottle

Botella Dórica de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Cornicabra Extra Virgin Olive Oil. It has a golden yellow color, and green reflects that advance the fruity attribute. With a harmonic balance between sweet at the beginning, bitter of green leaves and medium-high intensity peppery that highlights its powerful personality, the texture of this oil is fluid and velvety, with green grass notes, artichoke and green almonds.

It is perfect to season fish, stews and barbecues.

Aceite de Oliva Virgen Extra 100% Cornicabra. Con un color amarillo oro con leves reflejos verdes que avanzan su atributo frutado, este aceite tiene una gran armonía entre un dulzor al principio, amargo de hojas verdes y una intensidad de picor medio-alta que acentúa su gran personalidad. La textura de este aceite es fluida y aterciopelada, con notas a hierba verde, alcachofa y almendra verde.

Es ideal para pescado azul, guisos y barbacoas.



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Potatoes
- Meat
- Blue fish
- Barbecues
- Patatas
- Carnes
- Pescado azul
- Barbacoas

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
SAN CARLOS GOURMET 500ML	SCG500	x 12 bot.	24 months 24 meses	8 43 70077 2312 0	18 43 70077 23127

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



SAN CARLOS GOURMET

100% NATURAL

Glass Flavia bottle

Botella Flavia de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Balsamic Vinegar. Obtained, exclusively, from Pedro Ximénez grapes (which can only be found in Spain) and aged during 5 years in American Oak Barrels, it has an intense flavor which is accompanied by a powerful and exclusive aromatic power.

It is perfect for fish, salad, meat, barbeques...

100% Vinagre Balsámico. Obtenido, exclusivamente, de uvas Pedro Ximénez (las cuales sólo pueden encontrarse en España) y envejecido durante 5 años en Barricas de Roble Americano, tiene un sabor intenso acompañado por un poder aromático único.

Es ideal para pescado, ensaladas, carnes, barbacoas...



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Fish
- Salads
- Meat
- Barbecues
- Rice
- Vegetables
- Pescados
- Ensaladas
- Carnes
- Barbacoas
- Arroz
- Verduras

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
SAN CARLOS GOURMET BALSAMIC DARK VINEGAR 250ML	VOSCG250	x 12 bot.	120 months 120 meses	8 43 70077 2314 4	28 43 70077 23148

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



SAN CARLOS GOURMET

100% NATURAL

Glass Flavia bottle

Botella Flavia de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Balsamic Vinegar. Obtained, exclusively, from Pedro Ximénez grapes (which can only be found in Spain) and aged during 5 years in American Oak Barrels, it has an intense flavor which is accompanied by a powerful and exclusive aromatic power. Our Balsamic Transparent Vinegar is decolorized 100% naturally, which makes it **unique in the world**.

It is perfect for shellfish, fish, salad, desserts, ice cream...

100% Vinagre Balsámico. Obtenido, exclusivamente, de uvas Pedro Ximénez (las cuales sólo pueden encontrarse en España) y envejecido durante 5 años en Barricas de Roble Americano, tiene un sabor intenso acompañado por un poder aromático exclusivo. Nuestro Vinagre Balsámico Transparente se decolora de forma 100% natural, lo que lo hace **único en el mundo**.

Es ideal para marisco, pescado, ensaladas, postres, helados...

HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Shellfish
- Fish
- Salads
- Desserts
- Ice cream
- Fruit
- Marisco
- Pescado
- Ensaladas
- Postres
- Helados
- Fruta

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
SAN CARLOS GOURMET BALSAMIC TRANSPARENT VINEGAR 250ML	VTSCG250	x 12 bot.	120 months 120 meses	8 43 70077 2400 4	28 43 70077 23599

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.



Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



FULL MOON

EVOO – AOVE 0,1º ACIDITY

Glass Square bottle

Botella Cuadrada de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Arbequina Extra Virgin Olive Oil. Harvested under October's Full Moon's influence, in the precise moment when the olives are green enough but mature enough to produce an olive oil that has no rival either in flavor or in aroma.

Thanks to the Full Moon, this olive oil has the power to give eternal love, health and good luck. Or, at least, that's what mythology says...

With freshly cut grass and tomato notes, it is perfect to have with cheese, meat, fish, salads...

Aceite de Oliva Virgen Extra 100% Arbequina. Cosechado bajo la influencia de la Luna Llena de Octubre, en el momento exacto en el que las aceitunas están lo suficientemente verdes pero lo suficientemente maduras para producir un aceite que no tiene rival ni en sabor ni en aroma. Gracias a la Luna Llena, este aceite tiene el poder de dar amor eterno, salud y buena suerte... O, al menos, eso es lo que la mitología dice...

Con notas a hierba recién cortada y a tomate, es perfecto para tomar con queso, carne pescado, ensaladas...

HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Soft Cheese
- Meat
- Fish
- Salads
- Queso suave
- Carne
- Pescado
- Ensaladas

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
FULL MOON EVOO 500ML	FMA500	x 10 bot.	24 months 24 meses	8 43 70077 2321 2	18 43 70077 23219
FULL MOON EVOO 200ML	FMA200	x 16 bot.	24 months 24 meses	8 43 70077 2320 5	18 43 70077 23202

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556



Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



FULL MOON

100% NATURAL

Glass Square bottle

Botella Cuadrada de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Balsamic Vinegar. Obtained, exclusively, from Pedro Ximénez grapes (which can only be found in Spain) and aged during 12 years in American Oak Barrels, it has an intense flavor which is accompanied by a powerful and exclusive aromatic power.

It is perfect for fish, salad, meat, barbeques...

100% Vinagre Balsámico. Obtenido, exclusivamente, de uvas Pedro Ximénez (las cuales sólo pueden encontrarse en España) y envejecido durante 12 años en Barricas de Roble Americano, tiene un sabor intenso acompañado por un poder aromático único.

Es ideal para pescado, ensaladas, carnes, barbacoas...



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- White and blue fish
- Salads
- Meat
- Barbecues
- Pescado blanco y azul
- Ensaladas
- Carnes
- Barbacoas

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
FULL MOON BALSAMIC DARK VINEGAR 500ML	VOFM500	x 10 bot.	120 months 120 meses	8 43 70077 2316 8	28 43 70077 23162
FULL MOON BALSAMIC DARK VINEGAR 200ML	VOFM500	x 16 bot.	120 months 120 meses	8 43 70077 2317 5	28 43 70077 23179

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



FULL MOON

100% NATURAL

Glass Square bottle

Botella Cuadrada de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Balsamic Vinegar. Obtained, exclusively, from Pedro Ximénez grapes (which can only be found in Spain) and aged during 12 years in American Oak Barrels, it has an intense flavor which is accompanied by a powerful and exclusive aromatic power. Our Balsamic Transparent Vinegar is decolorized 100% naturally, which makes it **unique in the world**.

It is perfect for shellfish, fish, salad, desserts, ice cream...

100% Vinagre Balsámico. Obtenido, exclusivamente, de uvas Pedro Ximénez (las cuales sólo pueden encontrarse en España) y envejecido durante 12 años en Barricas de Roble Americano, tiene un sabor intenso acompañado por un poder aromático exclusivo. Nuestro Vinagre Balsámico Transparente se decolora de forma 100% natural, lo que lo hace **único en el mundo**.

Es ideal para marisco, pescado, ensaladas, postres, helados...



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Shellfish
- White and blue fish
- Salads
- Desserts
- Ice cream
- Marisco
- Pescado blanco y azul
- Ensaladas
- Postres
- Helados

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
FULL MOON BALSAMIC TRANSPARENT VINEGAR 200ML	VTFM200	x 16 bot.	120 months 120 meses	8 43 70077 2360 1	28 43 70077 23605

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



FULL MOON

EVOO PEARLS – PERLAS AOVE

Glass round jar

Tarro redondo de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Arbequina Extra Virgin Olive Oil Pearls. Harvested under October's Full Moon's influence, in the precise moment when the olives are green enough but mature enough to produce an olive oil that has no rival either in flavor or in aroma.

Thanks to the Full Moon, this olive oil has the power to give eternal love, health and good luck. Or, at least, that's what mythology says...

With freshly cut grass and tomato notes, it is perfect to have with cheese, meat, fish, salads...



Perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra 100% Arbequina. Cosechado bajo la influencia de la Luna Llena de Octubre, en el momento exacto en el que las aceitunas están lo suficientemente verdes pero lo suficientemente maduras para producir un aceite que no tiene rival ni en sabor ni en aroma. Gracias a la Luna Llena, este aceite tiene el poder de dar amor eterno, salud y buena suerte... O, al menos, eso es lo que la mitología dice...

Con notas a hierba recién cortada y a tomate, es perfecto para tomar con queso, carne pescado, ensaladas...

HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Cheese
- Meat
- Fish
- Salads
- Queso
- Carne
- Pescado
- Ensaladas

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
FULL MOON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEARLS 180G PERLAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FULL MOON 180G	PERFMA180	x 6 bot.	24 months 24 meses	8 43 70154 3224 3	68 43 70154 3219 1
FULL MOON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEARLS 50G PERLAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FULL MOON 50G	PERFMA50	x 15 bot.	24 months 24 meses	8 43 70154 3218 2	68 43 70154 3218 4

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556



FULL MOON

BALSAMIC DARK VINEGAR PEARLS – PERLAS VINAGRE BALSÁMICO OSCURO

Glass Square bottle

Botella Cuadrada de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Balsamic Vinegar Pearls. Obtained, exclusively, from Pedro Ximénez grapes (which can only be found in Spain) and aged during 12 years in American Oak Barrels, it has an intense flavor which is accompanied by a powerful and exclusive aromatic power. It is perfect for fish, salad, meat, barbeques...

Perlas de 100% Vinagre Balsámico. Obtenido, exclusivamente, de uvas Pedro Ximénez (las cuales sólo pueden encontrarse en España) y envejecido durante 12 años en Barricas de Roble Americano, tiene un sabor intenso acompañado por un poder aromático único.

Es ideal para pescado, ensaladas, carnes, barbacoas...



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Fish
- Salads
- Meat
- Barbecues
- Pescados
- Ensaladas
- Carnes
- Barbacoas

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
FULL MOON BALSAMIC DARK VINEGAR PEARLS 200G PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO OSCURO FULL MOON 200G	PERFMVO200	x 6 bot.	120 months 120 meses	8 43 70154 3223 6	68 43 70154 3223 8
FULL MOON BALSAMIC DARK VINEGAR PEARLS 60G PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO OSCURO FULL MOON 60G	PERFMVO60	x 15 bot.	120 months 120 meses	8 43 70154 3220 5	68 43 70154 3220 7

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



FULL MOON

BALSAMIC TRANSPARENT VINEGAR PEARLS – PERLAS VINAGRE BALSÁMICO TRANSPARENTE

Glass Square bottle

Botella Cuadrada de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

100% Balsamic Vinegar Pearls. Obtained, exclusively, from Pedro Ximénez grapes (which can only be found in Spain) and aged during 12 years in American Oak Barrels, it has an intense flavor which is accompanied by a powerful and exclusive aromatic power. Our Balsamic Transparent Vinegar is decolorized 100% naturally, which makes it **unique in the world**. It is perfect for shellfish, fish, salad, desserts, ice cream...



Perlas de 100% Vinagre Balsámico. Obtenido, exclusivamente, de uvas Pedro Ximénez (las cuales sólo pueden encontrarse en España) y envejecido durante 12 años en Barricas de Roble Americano, tiene un sabor intenso acompañado por un poder aromático exclusivo. Nuestro Vinagre Balsámico Transparente se decolora de forma 100% natural, lo que lo hace **único en el mundo**.

Es ideal para marisco, pescado, ensaladas, postres, helados...

HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Shellfish
- Fish
- Salads
- Desserts
- Ice cream
- Marisco
- Pescado
- Ensaladas
- Postres
- Helados

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
FULL MOON BALSAMIC TRANSPARENT VINEGAR PEARLS 200G PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO TRANSPARENTE FULL MOON 200G	PERFMVT200	x 6 bot.	120 months 120 meses	8 43 70154 3221 2	68 43 70154 3221 4
FULL MOON BALSAMIC TRANSPARENT VINEGAR PEARLS 60G PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO TRANSPARENTE FULL MOON 60G	PERFMVT60	x 15 bot.	120 months 120 meses	8 43 70154 3219 9	68 43 70154 3219 1

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556



FULL MOON – SAN CARLOS GOURMET MANZANILLA

TABLE OLIVES – ACEITUNAS DE MESA

Glass Square Jar

Bote Cuadrado de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

Our Manzanilla Olives are made, exclusively, with the best selection of the best olives of its kind. Being a gourmet product, sold worldwide for its excellent quality and flavor, these olives are the ideal snack for eating as an appetizer, along with onions, pickles, chips and even cheese.

Nuestras Aceitunas Manzanilla se hacen, exclusivamente, con la mejor selección de las mejores aceitunas de su tipo. Siendo un producto gourmet que se vende por todo el mundo por su excelente calidad y sabor, estas aceitunas son el tentempié ideal para tomar como aperitivo, acompañadas de cebollitas, encurtidos, patatas de bolsa e, incluso, queso.



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Appetizer
- Snack
- Chips
- Cheese
- Alone
- Salads
- Rice
- Aperitivo
- Tentempié
- Patatas de bolsa
- Queso
- Solas
- Ensaladas
- Arroz

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

FULL MOON

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
MANZANILLA OLIVES WITH PIT 300G ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO 300G	AMFM300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2380 9	38 43 70077 2380 0
MANZANILLA OLIVES WITH GARLIC AND ROSEMARY 300G ACEITUNAS MANZANILLA CON AJO Y ROMERO 300G	AMARFM300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2377 9	48 43 70077 2377 7

SAN CARLOS GOURMET

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
MANZANILLA OLIVES PITTED 300G ACEITUNAS MANZANILLA SIN HUESO 300G	AMSHSCG300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2357 1	48 43 70077 2357 9
MANZANILLA OLIVES COCKTAIL (Gherkin, Onion and Garlic) 300G ACEITUNAS MANZANILLA COCKTAIL (Pepinillo, Cebollita y Ajo) 300G	AMCSCG300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2381 6	38 43 70077 2381 7

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



FULL MOON

HOJIBLANCA

TABLE OLIVES – ACEITUNAS DE MESA

Glass Square Jar

Bote Cuadrado de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

Our Hojiblanca Olives are made, exclusively, with the best selection of the best olives of its kind. Being a gourmet product, sold worldwide for its excellent quality and flavor, these olives are the ideal snack for eating as an appetizer, along with onions, pickles, chips and even cheese.

Nuestras Aceitunas Hojiblanca se hacen, exclusivamente, con la mejor selección de las mejores aceitunas de su tipo. Siendo un producto gourmet que se vende por todo el mundo por su excelente calidad y sabor, estas aceitunas son el tentempié ideal para tomar como aperitivo, acompañadas de cebollitas, encurtidos, patatas de bolsa e, incluso, queso.

HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Appetizer
- Snack
- Chips
- Cheese
- Aperitivo
- Tentempié
- Patatas de bolsa
- Queso

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?



PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
HOJIBLANCA OLIVES PITTED WITH LEMON, FINE HERBS AND FULL MOON BALSAMIC TRANSPARENT VINEGAR 300G ACEITUNAS HOJIBLANCA SIN HUESO CON LIMÓN, FINAS HIERBAS Y VINAGRE BALSÁMICO TRANSPARENTE FULL MOON 300G	AHSHLFHFM300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2354 0	48 43 70077 2354 8

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556



FULL MOON – SAN CARLOS GOURMET GORDAL

TABLE OLIVES – ACEITUNAS DE MESA

Glass Square Jar

Bote Cuadrado de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

Our Gordal Olives are made, exclusively, with the best selection of the best olives of its kind. Stuffed one by one by hand with different natural products, they are a gourmet product, sold worldwide for its excellent quality and flavor. These olives are the ideal snack for eating as an appetizer, along with onions, pickles, chips or even alone!

Nuestras Aceitunas Gordal se hacen, exclusivamente, con la mejor selección de las mejores aceitunas de su tipo. Rellenas una a una mano con diferentes productos naturales y siendo un producto gourmet, se venden por todo el mundo por su excelente calidad y sabor. Estas aceitunas son el tentempié ideal para tomar como aperitivo, acompañadas de cebollitas, encurtidos, patatas de bolsa e, incluso, ¡solas!



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Appetizer
- Snack
- Chips
- Alone
- Aperitivo
- Tentempié
- Patatas de bolsa
- Solas

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

FULL MOON

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
GORDAL OLIVES STUFFED WITH RED PEPPER 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE PIMIENTO ROJO 300G	AGPRFM300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2375 5	48 43 70077 2375 3
GORDAL OLIVES STUFFED WITH PISTACHIO 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE PSITACHO 300G	AGPFM300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2366 3	48 43 70077 2366 1
GORDAL OLIVES STUFFED WITH JALAPEÑOS 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE JALAPEÑOS 300G	AGJFM300 	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2367 0	48 43 70077 2367 8
GORDAL OLIVES STUFFED WITH ONIONS 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE CEBOLLITAS 300G	AGCFM300	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2369 4	48 43 70077 2369 2
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED FIGS 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE HIGOS CARAMELIZADOS 300G	AGHFM300 	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2371 7	48 43 70077 2371 5
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED MELON 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE MELÓN CARAMELIZADO 300G	AGMFM300 	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2364 9	48 43 70077 2364 7
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED PINEAPPLE 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE PIÑA CARAMELIZADA 300G	AGPNFM300 	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2362 5	48 43 70077 2362 3

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos
Finca La Laguna s/n
Majadas del Tiétar
10529 Cáceres

**PAGO BALDIOS
SAN CARLOS**



SAN CARLOS GOURMET

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
GORDAL OLIVES STUFFED WITH PIRI PIRI PEPPER 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE PIMIENTO PIRI PIRI 300G	AGPPSCG300 	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2394 6	38 43 70077 2394 7
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CAMELIZED CRANBERRIES 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE ARÁNDANOS CAMELIZADOS 300G	AGARSCG300 	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2396 0	38 43 70077 2396 1
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CAMELIZED DATES 300G ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE DÁTILES CAMELIZADO 300G	AGDSCG300 	x 12 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2395 3	38 43 70077 2395 4



Finca La Laguna S/N
10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain
T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09
C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

PAGO BALDIOS
SAN CARLOS



SAN CARLOS GOURMET – MANZANILLA

TABLE OLIVES – ACEITUNAS DE MESA

Glass Gallon

Galón de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

Our Manzanilla Olives are made, exclusively, with the best selection of the best olives of its kind. Being a gourmet product, sold worldwide for its excellent quality and flavor, these olives are the ideal snack for eating as an appetizer, along with onions, pickles, chips and even cheese.

Nuestras Aceitunas Manzanilla se hacen, exclusivamente, con la mejor selección de las mejores aceitunas de su tipo. Siendo un producto gourmet que se vende por todo el mundo por su excelente calidad y sabor, estas aceitunas son el tentempié ideal para tomar como aperitivo, acompañadas de cebollitas, encurtidos, patatas de bolsa e, incluso, queso.



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Appetizer
- Snack
- Chips
- Cheese
- Aperitivo
- Tentempié
- Patatas de bolsa
- Queso

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
MANZANILLA OLIVES WITH PIT 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS MANZANILLA CON HUESO 5,2KG BRUTOS	AMCHSCG5000	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2348 9	48 43 70077 2348 7
MANZANILLA OLIVES WITH GARLIC AND ROSEMARY 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS MANZANILLA CON AJO Y ROMERO 5,2KG BRUTOS	AMCARSCG5000	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2350 2	

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556

Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n

Majadas del Tiétar

10529 Cáceres

**PAGO BALDIOS
SAN CARLOS**



SAN CARLOS GOURMET- GORDAL

TABLE OLIVES – ACEITUNAS DE MESA

Glass Gallon

Galón de Cristal

WHAT IS IT?

¿QUÉ ES?

Our Gordal Olives are made, exclusively, with the best selection of the best olives of its kind. Stuffed one by one by hand with different natural products, they are a gourmet product, sold worldwide for its excellent quality and flavor. These olives are the ideal snack for eating as an appetizer, along with onions, pickles, chips or even alone!

Nuestras Aceitunas Gordal se hacen, exclusivamente, con la mejor selección de las mejores aceitunas de su tipo. Rellenas una a una mano con diferentes productos naturales y siendo un producto gourmet, se venden por todo el mundo por su excelente calidad y sabor. Estas aceitunas son el tentempié ideal para tomar como aperitivo, acompañadas de cebollitas, encurtidos, patatas de bolsa e, incluso, ¡solas!.



HOW TO USE IT?

¿CÓMO SE USA?

- Appetizer
- Snack
- Chips
- Alone
- Aperitivo
- Tentempié
- Patatas de bolsa
- Solas

STORAGE: In a cool, clean and dry warehouse, protected from sunlight.

ALMACENAR: En un almacén fresco, limpio y seco, alejado de la luz solar.

Finca La Laguna S/N

10529 Majadas de Tiétar (Cáceres) Spain

T: +34 927 57 72 23 / +34 91 319 32 21; F: +34 927 57 72 15 / +34 91 319 28 09

C.I.F.: ES- B84777556



Pago de los Baldíos de San Carlos

Finca La Laguna s/n
Majadas del Tiétar
10529 Cáceres

WHAT TYPES CAN I BUY?

¿QUÉ FORMATOS SE PUEDEN COMPRAR?

PROD.	COD.		USE WITHIN CONSUMIR PREF.	EAN	GTIN-14
GORDAL OLIVES PITTED 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL SIN HUESO 5,2KG BRUTOS	AGSHSCG5000	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70154 3204 5	48 43 70154 3204 3
GORDAL OLIVES STUFFED WITH RED PEPPER 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE PIMIENTO ROJO 5,2KG BRUTOS	AGPRSCG5000	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2339 7	48 43 70077 2339 5
GORDAL OLIVES STUFFED WITH JALAPEÑOS 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE JALAPEÑOS 5,2KG BRUTOS	AGJSCG500 	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2337 3	48 43 70077 2337 1
GORDAL OLIVES STUFFED WITH GHERKIN 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE PEPINILLO 5,2KG BRUTOS	AGGSCG5000	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2345 8	48 43 70077 2345 6
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED CRANBERRIES 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE ARÁNDANOS CARAMELIZADOS 5,2KG BRUTOS	ACASCG5000 	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2334 2	48 43 70077 2334 0
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED DATES 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE DÁTILES CARAMELIZADO 5,2KG BRUTOS	AGDSCG5000 	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2332 8	
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED COCONUT 5,2KG (GROSS WEIGHT) : 1 pallet minimum ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE COCO CARAMELIZADO 5,2KG BRUTOS	AGCSCG5000 	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2335 9	48 43 70077 2335 7
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED FIGS 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE HIGOS CARAMELIZADOS 5,2KG BRUTOS	AGHSCG5000 	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2331 1	48 43 70077 2331 9
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED MELON 5,2KG (GROSS WEIGHT) ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE MELÓN CARAMELIZADO 5,2KG BRUTOS	AGMSCG5000 	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2333 5	48 43 70077 2333 3
GORDAL OLIVES STUFFED WITH CARAMELIZED PINEAPPLE 5,2KG (GROSS WEIGHT) - 1 pallet minimum ACEITUNAS GORDAL RELLENAS DE PIÑA CARAMELIZADA 5,2KG BRUTOS	AGPSCG5000 	x 3 bot.	36 months 36 meses	8 43 70077 2329 8	48 43 70077 2329 6