### **Finca Nobles Caciques llega al Gran Mercado Argentino con su aceite de oliva multipremiado**

***Desde el sudoeste bonaerense, a solo unos kilómetros de Bahía Blanca, Finca Nobles Caciques se prepara para participar en Caminos y Sabores, del 3 al 6 de julio, con una propuesta que une calidad, tradición familiar y educación para el paladar.***

**Entre el mar y las sierras del sudoeste bonaerense nace un aceite que no solo conquista por su sabor, sino que educa y transforma la manera de elegir lo que comemos.** **Finca Nobles Caciques** llega con su Aceite de Oliva Virgen Extra, elaborado en un entorno único y bajo un modelo de producción que cuida cada detalle, desde el campo hasta la botella. Con apenas cuatro años en el mercado y un camino ascendente, esta joven finca familiar ya se posiciona como referente en calidad, identidad territorial y compromiso con el consumidor.

Entre aromas frutados, picor equilibrado y una marcada identidad territorial, **Nobles Caciques invita al público a conocer cómo se produce un verdadero aceite de oliva virgen extra**, qué lo distingue y por qué es clave aprender a identificar productos de calidad para la salud.

*“Queremos que el público disfrute de nuestros aceites, pero también que se lleve herramientas para distinguir entre un buen aceite de oliva y otro que no lo es. Saber elegir es cuidar el cuerpo y valorar el trabajo detrás de cada producto”,* afirmó **Gabriela Laurent**, directora de la finca.

### **Un terroir entre el mar y las sierras**

El secreto de sus aceites está en el origen: **un entorno único**, con influencia marina, clima seco y ventoso, suelos ricos en nutrientes y olivos cultivados bajo un modelo sustentable. La finca aplica un sistema de producción **superintensivo**, con más de 1600 plantas por hectárea, y variedades como Arbequina, Arbosana, Koroneiki, Coratina, Hojiblanca y otras más novedosas como Sikitita o Changlot.

Cada detalle importa: desde la poda que permite que la luz llegue a cada rama, hasta la cosecha en su punto justo de maduración y la recolección mecánica que evita que las aceitunas toquen el suelo. El proceso culmina con una molienda en menos de 24 horas para garantizar la frescura y la calidad del producto final.

### **Tradición, identidad y valores**

El nombre “Nobles Caciques” no es casual. Rinde homenaje a figuras clave de los pueblos originarios que forjaron alianzas con los primeros colonos y fueron parte de la historia fundacional de la región. Como los caciques Tetruel o Chanel, cuyo legado inspira los valores de la marca: **honestidad, nobleza, identidad regional y compromiso con la tierra**.

La empresa es también un **proyecto familiar**, arraigado en el amor por el campo y por los orígenes mediterráneos de sus fundadores, provenientes de Italia, España, Croacia y Francia.

**¿Dónde encontrarlos?**  
En la feria Caminos y Sabores, el stand de Finca Nobles Caciques será un punto obligado para quienes valoran los productos naturales, buscan cuidar su salud y quieren llevarse el sabor auténtico del sudoeste bonaerense.