

GENERACIÓN  
TRAS GENERACIÓN  
ELABORANDO  
ACEITUNAS  
Y ENCURTIDOS  
DE CALIDAD

GENERATION AFTER GENERATION,  
PRODUCING QUALITY OLIVES AND PICKLED PRODUCTS



**Q**BERNAL

1900  
SINCE

# QBERNAL

## ORIGEN y TRADICIÓN *desde 1900*

Durante cuatro generaciones la **Familia Bernal** ha seleccionado en origen los ingredientes de la mejor calidad para sus gamas de Aceitunas y Encurtidos. Aceitunas elaboradas con recetas propias, combinaciones de siempre o nuevas fórmulas que sorprenden por su sabor y recogen la esencia de lo mejor de nuestra gastronomía y de la Dieta Mediterránea.

**Experiencia y Tradición acumuladas durante más de 100 años, que hoy nos permiten presentar una exclusiva gama de Aceitunas, Especialidades y Encurtidos Bernal.**

## ORIGIN *and* TRADITION *since 1900*

For four generations, the **Bernal Family** has chosen the best ingredients for their Olives and Pickled Products line. Olives that are made with our own recipes, both traditional combinations or new formulas with surprising flavours that bring out the best of our gastronomy and the Mediterranean Diet.

**Experience and Tradition have accumulated over more than 100 years, allowing us to present our exclusive Bernal Olives, Specialties, and Pickled Products today.**

El SABOR  
de NUESTRA  
TIERRA



The FLAVOUR  
of OUR  
LAND

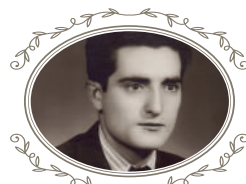
## BERNAL, 4 GENERACIONES | BERNAL, 4th GENERATIONS



1ª | 1st



2ª | 2nd



3ª | 3rd



4ª | 4th



# Índice | *Table of contents*

## Aceitunas | *Olives*

<b>Aceitunas Manzanilla con Hueso</b>   Whole Manzanilla Olives	4
<b>Aceitunas Manzanilla sin Hueso</b>   Pitted Manzanilla Olives	5
<b>Aceitunas Rellenas de Anchoa</b>   Anchovy Stuffed Olives	5
<b>Aceitunas Gigantes Rellenas de Anchoa</b>   Anchovy Stuffed Giant Olives	6
<b>Aceitunas Rellenas de Pimiento</b>   Red Pepper Stuffed Olives	7
<b>Aceitunas Rellenas de Limón</b>   Lemon Stuffed Olives	7
<b>Aceitunas Rellenas de Wasabi</b>   Wasabi Stuffed Olives	7
<b>Aceitunas Gordal con Hueso</b>   Whole Gordal Olives	7
<b>Aceitunas Gordal sin Hueso</b>   Pitted Gordal Olives	7
<b>Aceitunas Pelotín sabor Anchoa</b>   Pelotin Olives	8
<b>Aceitunas Negras con Hueso</b>   Whole Black Olives	8
<b>Aceitunas Negras sin Hueso</b>   Pitted Black Olives	8

## Especialidades | *Specialities*

<b>Aceitunas Arbequinas</b>   Arbequina Olives	9
<b>Aceitunas Moradas Cornicabra</b>   Cornicabra Purple Olives	9
<b>Aceitunas Negras Aragón</b>   Aragon Olives	10
<b>Aceitunas Cuquillo</b>   Cuquillo Olives	10
<b>Aceitunas Gordal sin Hueso Picantes</b>   Pitted Gordal Spicy Olives	11
<b>Aceitunas Gazpacha</b>   Marinated Olives	11
<b>Aceitunas Chupadados</b>   Chupadados Olives	12
<b>Aceitunas Mojo Picón</b>   Mojo Picon Olives	12
<b>Aceitunas Malagueña</b>   Malagueña Olives	13
<b>Aceitunas Manzanilla Rellenas de Almendra</b>   Almond Stuffed Manzanilla Olives	13
<b>Cocktail</b>   Cocktail	14
<b>Cocktail de la Vega</b>   Olive Cocktail	14
<b>Kimbitos</b>   Cornichons Stuffed Olives	14
<b>Aceitunas al Aglio</b>   Green Olives with Garlic	14
<b>Aceitunas Bomba</b>   Whole Green Spicy Olives	15
<b>Aceitunas al Estilo Murciano</b>   Murcia Style Olives	15
<b>Aceitunas al Curry</b>   Curry Whole Green Olives	15

## Encurtidos | *Pickles*

<b>Ajos</b>   Garlics	16
<b>Alcaparras</b>   Capers	16
<b>Alcaparrones</b>   Caper Berries	16
<b>Cebollitas</b>   Silver Skin Onions	16
<b>Banderillas Picantes</b>   Spicy Banderillas	17
<b>Banderillas Dulces</b>   Sweet Banderillas	17
<b>Cocktail de Zanahoria</b>   Carrot Cocktail	17
<b>Guindillas</b>   Chilli Peppers	17
<b>Piparras</b>   Sweet Chilli Peppers	18
<b>Mezcladillo</b>   Mediterranean Cocktail	18
<b>Pepinillos Agridulces</b>   Sweet and Sour Gherkins	19
<b>Pepinillos sabor Anchoa</b>   Cornichons	19
<b>Jalapeños</b>   Jalapeño Peppers	19
<b>Variantes</b>   Pickles Mix	20
<b>Picadillo de Variantes</b>   Minced Pickles Mix	20
<b>Zanahoria Rallada</b>   Grated Carrot	20
<b>Tallos</b>   Shoots	20

## Aceitunas Manzanilla con Hueso

Considerada como la Reina de las Aceitunas de mesa. Se cultiva principalmente en Sevilla. De color verde claro y sabor suave, su nombre hace referencia a su aspecto que se asemeja a una manzana pequeña.

## Whole Manzanilla Olives

The Queen of the Table Olives. It is cultivated primarily in Seville. Light green and possessing a mild flavour, its name refers to its appearance which resembles a small apple.



314 ml | 300 g | 180 g



997 ml | 950 g | 600 g



445 ml | 436 g | 250 g



300 ml | 292 g | 150 g



1480 ml | 1440 g | 800 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 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. The Pitted Manzanilla Olive is perfect for salads, appetisers, etc.



314 ml | 300 g | 150 g



997 ml | 950 g | 500 g



300 ml | 292 g | 120 g

## Aceitunas Rellenas de Anchoa

Aceitunas Manzanilla rellenas de las apreciadas Anchoas del Cantábrico. Es la aceituna más consumida en España. Receta de elaboración propia.

## Anchovy Stuffed Olives

Manzanilla olives stuffed with prized Cantabrian Anchovies. It is the most widely consumed olive in Spain. An own creation recipe.



300 ml | 292 g | 120 g



1480 ml | 1440 g | 600 g

## Aceitunas Gigantes Rellenas de Anchoa

Aceitunas Manzanilla seleccionadas por su tamaño Gigante y rellenas de las sabrosas Anchoas del Cantábrico. El bocado perfecto.

## Anchovy Stuffed Giant Olives

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



125 ml | 120 g | 50 g (x3)



210 ml | 210 g | 85 g



370 ml | 350 g | 150 g



1480 ml | 1440 g | 600 g

## Aceitunas Rellenas de Pimiento

Aceitunas Manzanilla Rellenas de Pimiento Rojo. Un relleno tradicional que gusta a todos.

### Red Pepper Stuffed Olives

Red Pepper Stuffed Manzanilla Olives. A traditional flavour that everyone loves.



300 ml | 292 g | 120 g

## Aceitunas Rellenas de Limón

El Limón aporta el punto justo de frescura y acidez al sabor auténtico de la Aceituna Manzanilla.

### Lemon Stuffed Olives

The Lemon adds the right touch of freshness and acidity to the authentic flavour of Manzanilla Olive.



300 ml | 292 g | 120 g

## Aceitunas Rellenas de Wasabi

El Wasabi combina su exótico toque picante con el sabor de la Aceituna Manzanilla.

### Wasabi Stuffed Olives

The Wasabi combines its exotic hint of spice with the flavour of the Manzanilla Olive.



300 ml | 292 g | 120 g

## Aceitunas Gordal con Hueso

Aceituna que destaca por su gran tamaño y carnosidad. De color verde y sabor delicioso.



314 ml | 300 g | 170 g

## Whole Gordal Olives

An olive that stands out for its large size and meatiness. A green and delicious olive.



997 ml | 950 g | 600 g

## Aceitunas Gordal sin Hueso

### Pitted Gordal Olives



314 ml | 300 g | 150 g

## Aceitunas Pelotín

Aceituna variedad Gordal de 2ª floración. Su forma es pequeña y redondeada. Su sabor es suave y muy sabroso.

## Pelotín Olives

Olives from the second flowering of the Gordal variety olive. It is small and round in shape. Possessing a mild and very tasty flavour.



445 ml | 436 g | 250 g



## Aceitunas Negras con Hueso

Aceitunas Negras de la variedad Hojiblanca, de color negro brillante. Su sabor es suave y dulce.

### Whole Black Olives

Black olives of the Hojiblanca variety. A bright black, mild and sweet.

## Aceitunas Negras sin Hueso

### Pitted Black Olives



370 ml | 350 g | 200 g



370 ml | 350 g | 150 g



## Aceitunas Arbequinas

La Aceituna Arbequina es una aceituna de tamaño pequeño y 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 is an olive of small and variable size, ranging from green to purple. Its flavor is mild and slightly sweet, it is also low in calories and rich in fiber.



314 ml | 300 g | 180 g



997 ml | 950 g | 600 g



445 ml | 436 g | 250 g

## Aceitunas Moradas Cornicabra

Aceitunas de color morado púrpura, de sabor intenso y ligeramente amargo.

## Cornicabra Purple Olives

Violet Purple Olives, possessing an intense and slightly bitter flavour.



314 ml | 300 g | 180 g



997 ml | 950 g | 600 g

## Aceitunas Negras Aragón

La Aceituna Aragón es una aceituna negra natural. Tiene la pulpa carnosa, delicada y de sabor intenso. Muy apreciada en ensaladas y aperitivos.

## Aragón Olives

The Aragón olive is a natural black olive. It has fleshy pulp, delicate and intense flavor. Much appreciated to enjoy in salads and appetisers.



314 ml | 300 g | 180 g



314 ml | - | 180 g



445 ml | - | 250 g

## Aceitunas Cuquillo

Aceitunas color marrón oscuro y de pequeño calibre. Su sabor es excelente, intenso y con un recuerdo a tomillo.

## Cuquillo Olives

Dark brown and small calibre olives. Possesing a flavour which is excellent, intense and reminiscent of thyme.



314 ml | 300 g | 180 g



314 ml | - | 180 g

**Aceitunas  
Gordal sin Hueso Picantes**

La Aceituna Gordal es muy apropiada para ser deshuesada, y con un toque picante aún están más deliciosas.



314 ml | 300 g | 150 g

**Pitted Gordal Spicy  
Olives**

The Gordal Olive is ideal for the pitting process and, with a touch of spice, it's even more delicious.



370 ml | 350 g | 150 g

**Aceitunas  
Gazpacha**

Aceitunas de la variedad Hojiblanca, combinadas con diferentes aliños: zanahoria troceada, cebollita reina, ajo, laurel, guindilla y pimentón.

**Marinated  
Olives**

Hojiblanca variety olives, blended with different dressings: chopped carrot, Queen (Reina) onion, garlic, bay leaf, chilli pepper and paprika.



314 ml | 300 g | 180 g



997 ml | 950 g | 600 g

## Aceitunas Chupadedos

Aceitunas de color verde intenso aliñadas con pimiento rojo, ajo, orégano y aceite de oliva.



445 ml | 436 g | 250 g

## Chupadedos Olives

(Olives marinated with olive oil and herbs). Intense green olives seasoned with red pepper, garlic, oregano and olive oil.



997 ml | 950 g | 600 g

## Aceitunas Mojo Picón

Aceitunas Hojiblanca partida, aderezada con más de 10 ingredientes: zanahoria troceada, ajo entero, ajo picado, cayena, aceite de oliva, laurel, etc. Nuestra receta estrella.

### Mojo Picon Olives

(Split Hojiblanca olives with olive oil and herbs).

Hojiblanca Olive, seasoned with over 10 different ingredients: chopped carrot, whole garlic, chopped garlic, cayenne, olive oil, bay leaf, etc. Our top recipe!



720 ml | 685 g | 400 g



## Aceitunas Malagueña

Aceitunas verdes partidas aliñadas con pimiento rojo, ajo y especias. Una receta tradicional.

### Malagueña Olives

Split green olives seasoned with red pepper, garlic and spices. A traditional recipe.



445 ml | 436 g | 250 g

## Aceitunas Manzanilla Rellenas de Almendra

Sabrosas Aceitunas Manzanilla rellenas de crujiente Almendra, un delicioso contraste.

### Almond Stuffed Manzanilla Olives

Tasty Manzanilla olives stuffed with crunchy almonds, a delicious contrast indeed.



314 ml | 300 g | 180 g

## Cocktail

Mezcla de diferentes encurtidos. Variadas texturas y combinación de sabores. Pepinillos, cebollitas reina con aceitunas negras y verdes.

### Cocktail

Mixture of different pickles. Various textures and combination of flavours. Gherkins and onions prevail with black and green olives.



314 ml | 300 g | 180 g

## Cocktail de la Vega

Mezcla de aceitunas verdes enteras y deshuesadas, moradas Hojiblanca y negras naturales de la variedad Cuquillo. Una presentación para disfrutar en ensaladas y aperitivos.

### Olive Cocktail

Mix of whole and pitted green olives, purple Hojiblanca and natural black olives of the Cuquillo variety. A presentation to enjoy in salads and appetisers.



314 ml | 300 g | 170 g

## Kimbitos

Aceitunas Manzanilla Rellenas de Pepinillo. Una mezcla perfecta entre el sabor de la aceituna y el vinagre del pepinillo.

### Cornichon Stuffed Olives

Cornichon stuffed Manzanilla Olives. A perfect blend between the flavour of the olive and the cornichons' hint of vinegar.



314 ml | 300 g | 150 g

## Aceitunas al Aglio

Aceitunas sin hueso aliñadas con ajo. Una mezcla que potencia el sabor de la aceituna y le aporta el toque especial del ajo.

### Green Olives with Garlic

Pitted olives seasoned with garlic. A mixture that brings out the flavour of the olives and adds a special touch of garlic.



314 ml | 300 g | 150 g

## Aceitunas Bomba

Aceitunas enteras aliñadas con guindilla picante. Una deliciosa explosión de sabor.

### Whole Green Spicy Olives

Whole green olives seasoned with hot chili pepper. A delicious explosion of flavour.



314 ml | 300 g | 170 g

## Aceitunas al Estilo Murciano

Aceitunas Gordal aliñadas con pimiento rojo, ajo y especias. El sabor único de nuestra tierra en un bocado delicioso.

### Murcia-Style Green Olives

Gordal Green Olives seasoned with red pepper, garlic and spices. The unique flavour of our land in a delicious bite.



314 ml | 300 g | 170 g

## Aceitunas al Curry

Deliciosas aceitunas enteras aliñadas con pimiento rojo, ajo y el sabor inconfundible del curry.

### Curry Whole Green Olives

Delicious Whole Green Olives seasoned with red pepper, garlic and the unmistakable flavour of curry.



314 ml | 300 g | 170 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

Intense flavour and white transparent pickled garlic. A special variety which is harvested all year round, that is different to the type of garlic used in cooking.



314 ml | 300 g | 185 g

## Alcaparras

Es la flor de la planta de la Alcaparra, de color verde oscuro y sabor salado. Un complemento perfecto para los platos de ahumados.

## Capers

Is the bud of the Caper plant. Dark green and possessing a salty flavour. A perfect ingredient for smoked dishes.



130 ml | 100 g | 70 g

## Alcaparrones

Es el fruto de la planta de la Alcaparra. Su textura crujiente y su sabor intenso los hacen un ingrediente perfecto en ensaladas.

## Caper Berries

It's the fruit of the Caper plant. Its crunchy texture and intense flavour make it a perfect ingredient for salads.



314 ml | 300 g | 150 g

## Cebollitas

Cebollitas Reina encurtidas en vinagre. De color blanco, tamaño pequeño y sabor intenso.

## Silver Skin Onions

Queen (Reina) Onions pickled in vinegar. Small white onions with intense flavour.



314 ml | 300 g | 180 g



## Banderillas Picantes

Encurtido tradicional elaborado con pepinillos crujientes de tamaño mediano, pimienta roja troceado, cebollita reina, aceitunas sin hueso y guindilla troceada.

### Spicy Banderillas

(Skewered pickled vegetables). Traditional pickle made of medium-sized crunchy gherkins, sliced red pepper, Queen (Reina) onions, pitted olives and chopped chilli peppers.



314 ml | 300 g | 150 g

## Banderillas Dulces

Encurtido elaborado con los mismos ingredientes que las Banderillas Picantes sin añadir guindilla troceada.

### Sweet Banderillas

(Skewered pickled vegetables). Pickle made of the same ingredients as the Spicy Banderillas, the difference being no sliced chilli pepper is added.



314 ml | 300 g | 150 g

## Cocktail de Zanahoria

Crujiente combinación de Encurtidos. Sabroso cocktail de zanahoria, pepinillos, pimienta roja y cebollitas.

### Carrot Cocktail

Crunchy combination of Pickled Products. A tasty cocktail of carrots, pickles, red pepper, and Queen (Reina) onions.



314 ml | 300 g | 170 g

## Guindillas

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

### Chilli Peppers

Yellow-greenish and elongated hot Chilli peppers. Harvested all year round.



314 ml | 300 g | 110 g

## Piparras

Pimientos amarillo-verdosos alargados de textura crujiente y sabor suave.

### Sweet Chilli Peppers

Yellow-greenish elongated peppers, possessing of a crunchy texture and mild flavour.



720 ml | 685 g | 300 g



314 ml | 300 g | 140 g

## Mezcladillo

Variedad de aceitunas y encurtidos con toques de sabor a anchoa y a vinagre. Aceitunas, cebollitas, alcaparras, pepinillos crujientes ...

### Mediterranean Cocktail

(Pick'n mix)

Selected variety of olives and pickles with hints of anchovy flavour and vinegar.

Olives, onions, capers, crunchy gherkins...



997 ml | 950 g | 600 g



720 ml | 685 g | 400 g

## Pepinillos Agridulces

Pepinillos crujientes de tamaño mediano y sabor agridulce. Ideales para comer solos, en ensalada, etc.

### Sweet and Sour Gherkins

Medium sized, sweet and sour flavoured crunchy gherkins. Ideal for eating as a snack, in salads, ...



720 ml | 685 g | 400 g

## Pepinillos Sabor Anchoa

Pepinillos crujientes de tamaño pequeño encurtidos con sabor a anchoa.

### Anchovy Flavoured Cornichons

Crunchy small Cornichons pickled with anchovy flavour.



314 ml | 300 g | 170 g

## Jalapeños

Variedad de pimiento originario de Méjico con un tamaño aproximado de 7 cm. Aporta su toque picante a múltiples recetas.

### Jalapeños

Variety of mexican pepper approximately 7 cm in size. Adding a spicy hint to different recipes.



314 ml | 300 g | 130 g

## Variantes

Perfecta combinación de zanahoria, coliflor y pepinillos, troceado grande. Sabor variado y atractivos colores.

### Pickles Mix

A perfect combination of carrot, cauliflower and gherkins chopped into large slices. Varied flavour and attractive colours.



314 ml | 300 g | 180 g

## Picadillo de Variantes

Pequeños trozos de variantes de encurtidos. Colores anaranjados. Sabor a vinagre y sal.

### Minced Pickles Mix

Small pieces of assorted pickles. Various orange colours. Salt and vinegar flavour.



314 ml | 300 g | 200 g

## Zanahoria Rallada

Finas tiras de zanahoria en vinagre. Ideal para platos fríos, aperitivos, ensaladas, etc.

### Grated Carrot

Thin strips of carrot in vinegar. Ideal for cold dishes, appetisers, salads, etc



314 ml | 300 g | 160 g

## Tallos

Tiernos tallos de la planta de la Alcaparra en salmuera. Color verde oscuro, textura crujiente y sabor natural.

### Shoots

Tender shoots of the Caper plant in brine. Dark green, possessing a crunchy texture and natural flavour.



445 ml | 436 g | 160 g



## Capacidad. Experiencia e Innovación

Más de 25.000 metros cuadrados en instalaciones, y tecnología de última generación nos permiten elaborar y distribuir día a día productos de la más alta calidad, sabor y frescura. Nuestros departamentos de Innovación y Calidad investigan constantemente nuevas recetas, nuevas combinaciones y nuevos sabores que respondan a las necesidades y tendencias de consumo de los clientes y consumidores más exigentes.

## Capability. Experience and Innovation

More than 25,000 square meters of facilities and state-of-the-art technology allow us to produce and distribute products of the highest quality, flavour and freshness on a daily basis. Our Innovation and Quality departments are constantly researching new recipes, new combinations and new flavours that respond to the needs and consumption trends of the most discerning customers and consumers.

## Bernal Internacional

Bernal está presente en más de 20 países del mundo; EEUU, América Central, Asia, Australia y Europa (UK, Alemania, Francia, Italia, Bélgica, Noruega, Suecia, Finlandia, Eslovaquia, Lituania, Moldavia, Rumania, Bulgaria...).

## Bernal International

Bernal is present in more than 20 countries around the world; the USA, Central America, Asia, Australia and Europe (the UK, Germany, France, Italy, Belgium, Norway, Sweden, Finland, Slovakia, Lithuania, Moldova, Romania, Bulgaria, ...).

## Calidad Certificada

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

Nuestra empresa está homologada por 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 have been approved by the Quality Department and analyzed by the National Technological Center of Canned Food.

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

# Aceitunas | Olives

Producto Product	Referencia Reference	Código Code	Calibre Caliber	Volumen Volume	Peso Neto Net Weight	Peso Neto Escurreido Net Drained Weight	Formato Format	Uds. Caja Units Box	Cajas Altura Boxes Height	Cajas Palet Boxes Palet	Uds. Palet Units Palet	Peso Palet Palet Weight
<b>Aceitunas Manzanilla con Hueso</b> Whole Manzanilla Olives	AC001-2	8428391000126	240/260	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC002-2	8428391703423	160/200	445	436	250	Cristal/ glass	12	10 x 12	120	1440	985
	AC001-6	8428391000164	240/260	997	950	600	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
	B001-P	8428391500527	240/260	300	292	150	Lata/ tin	15	12 x 14	168	2520	852
	B015-2	8428391200120	160/180	1480	1440	800	Lata/ tin	6	12 x 7	84	504	800
<b>Aceitunas Manzanilla sin Hueso</b> Pitted Manzanilla Olives	B003-P	8428391500329	240/260	300	292	120	Lata/ tin	15	12 x 14	168	2520	852
	AC003-2	8428391000324	240/260	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC003-6	8428391000362	240/260	997	950	500	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
<b>Aceitunas Rellenas de Anchoa</b> Anchovy Stuffed Olives	B016-P	8428391200427	240/260	300	292	120	Lata/ tin	15	12 x 14	168	2520	852
	B016-2	8428391200434	200/220	1480	1440	600	Lata/ tin	6	12 x 7	84	504	800
<b>Aceitunas Gigantes Rellenas de Anchoa</b> Anchovy Stuffed Giant Olives	B017-1/8	8428391201615	200/220	125 x 3	120 x 3	50 x 3	Lata/ tin	12 packs (3 latas)	14 x 10	140	5040	712
	B016-1/4	8428391201684	200/220	210	210	85	Lata/ tin	15	12 x 16	192	2880	695
	B016-1/2	8428391201646	160/200	370	350	150	Lata/ tin	15	12 x 12	144	2160	850
	B017-2	8428391201622	160/200	1480	1440	600	Lata/ tin	6	12 x 7	84	504	800
<b>Aceitunas Rellenas de Pimiento</b> Red Pepper Stuffed Olives	B004-P	8428391500428	240/260	300	292	120	Lata/ tin	15	12 x 14	168	2520	852
<b>Aceitunas Rellenas de Limón</b> Lemon Stuffed Olives	B026-P	8428391505126	240/260	300	292	120	Lata/ tin	15	12 x 14	168	2520	852
<b>Aceitunas Rellenas de Wasabi</b> Wasabi Stuffed Olives	B034-P	8428391505324	240/260	300	292	120	Lata/ tin	15	12 x 14	168	2520	852
<b>Aceitunas Gordal con Hueso</b> Whole Gordal Olives	AC005-2	8428391000522	60/80	314	300	170	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC005-6	8428391000560	60/80	997	950	600	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
<b>Aceitunas Gordal sin Hueso</b> Pitted Gordal Olives	AC013-2	8428391001321	60/80	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
<b>Aceitunas Pelotín</b> Pelotín Olives	AC019-2	8428391101625	350/500	445	436	250	Cristal/ glass	12	10 x 12	120	1440	985
<b>Aceitunas Negras con Hueso</b> Whole Black Olives	B002-1/2	8428391200342	240/260	370	350	200	Lata/ tin	12	14 x 12	168	2016	842
<b>Aceitunas Negras sin Hueso</b> Pitted Black Olives	B003-1/2	8428391200328	240/260	370	350	150	Lata/ tin	12	14 x 12	168	2016	842

# Especialidades | Specialities

Producto Product	Referencia Reference	Código Code	Calibre Caliber	Volumen Volume	Peso Neto Net Weight	Peso Neto Escurreido Net Drained Weight	Formato Format	Uds. Caja Units Box	Cajas Altura Boxes Height	Cajas Palet Boxes Palet	Uds. Palet Units Palet	Peso Palet Palet Weight
<b>Aceitunas Arbequinas</b> Arbequina Olives	AC024-2	8428391702426	.	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC024-3	8428391402449	-	445	436	250	Cristal/ glass	12	10 X 12	120	1440	985
	AC024-6	8428391002465	-	997	950	600	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
<b>Aceitunas Moradas Cornicabra</b> Cornicabra Purple Olives	AC008-2	8428391000829	200/280	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC008-6	8428391000867	200/280	997	950	600	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
<b>Aceitunas Aragón</b> Aragon Olives	AC021-2S	8428391004223	340/400	314	-	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC021-3S	8428391404221	340/400	445	-	250	Cristal/ glass	12	10 x 12	120	1440	985
	AC021-2	8428391002120	340/400	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811

Aceituna Cuquillo Cuquillo Olives	AC006-2	842839100621	350/500	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC006-2S	8428391006722	350/500	314	-	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Aceitunas Gordal sin Hueso Toke Picante Pitted Gordal Spicy Olives	AC013-2P	8428391504520	60/80	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	B013-1/2	8428391204548	60/80	370	350	150	Lata/ tin	15	12 x 12	144	2160	850
Aceitunas Gazpacha Marinated Olives	AC011-2	8428391001123	200/280	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
	AC011-6	8428391001161	200/280	997	950	600	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
Aceitunas Chupadedos Chupadedos Olives	AC038-2	8428391404924	160/240	445	436	250	Cristal/ glass	12	10 x 12	120	1440	985
	AC038-6	8428391004964	160/240	997	950	600	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
Aceitunas Mojo Picón Mojo Picon Olives	AC010-6	8428391302404	220/260	720N	685	400	Cristal/ glass	6	17 x 8	136	816	870
Aceitunas Malagueña Malagueña Olives	AC016-3	8428391401626	160/240	445	436	250	Cristal/ glass	12	10 x 12	120	1440	985
Aceitunas Manzanilla Rellenas de Almendra Almond Stuffed Manzanilla Olives	AC027-2	8428391102721	200/220	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Cocktail Cocktail	EC030-2	8428391101922	-	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Cocktail de la Vega Olive Cocktail	EC030-2V	8428391007729	-	314	300	170	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Kimbitos Cornichons Stuffed Olives	EC020-2	8428391102028	-	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Aceitunas al Ajlio Green Olives with Garlic	AC013-2A	8428391708121	-	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Aceitunas Bomba Whole Green Spicy Olives	AC039-2	8428391708220	-	314	300	170	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Aceitunas al Estilo Murciano Murcia-Style Green Olives	AC030-7	8428391007620	-	314	300	170	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Aceitunas al Curry Curry Whole Green Olives	AC011-2	8428391707520	-	314	300	170	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811

## Encurtidos | Pickles

Producto Product	Referencia Reference	Código Code	Calibre Caliber	Volumen Volume	Peso Neto Net Weight	Peso Neto Escurreido Net Drained Weight	Formato Format	Uds. Caja Units Box	Cajas Altura Boxes Height	Cajas Palet Boxes Palet	Uds. Palet Units Palet	Peso Palet Palet Weight
Ajos Garlic	EC025-2	8428391102523	250/350	314	300	185	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Alcaparras Capers	EC010-1	8428391501012	9/11	130	100	70	Cristal/ glass	12	14 x 20	280	3360	852
Alcaparrones Caper Berries	EC011-2	8428391101120	0/15	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Cebollitas Silverskin Onions	EC002-2	8428391100222	18/21	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Banderillas Picantes Spicy Banderillas	EC016-2	8428391103223	-	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Banderillas Dulces Sweet Banderillas	EC019-2	8428391101823	-	314	300	150	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Cocktail de Zanahoria Carrot Cocktail	EC030-2	8428391707926	-	314	300	170	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Guindillas Chilli Peppers	EC008-2	8428391100826	-	314	300	110	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Piparras Sweet Chilli Peppers	EC018-6	8428391300868	-	720N	685	300	Cristal/ glass	6	17 x 8	136	816	870
	EC018-2	8428391006623	-	314	300	140	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Mezcladillo Mediterranean Cocktail	EC014-4	8428391301445	-	720V	685	400	Cristal/ glass	12	10 x 8	80	960	985
	EC014-6	8428391101465	-	997	950	600	Cristal/ glass	6	12 x 8	96	576	832
Pepinillos Agrícolas Sweet and Sour Gherkins	EC004-4	8428391303845	60/80	720V	685	400	Cristal/ glass	12	10 x 8	80	960	985
Pepinillos sabor Anchoa Cornichons	EC003-2	8428391100321	300/400	314	300	170	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Jalapeños Jalapeño Peppers	EC033-2	8428391103827	-	314	300	130	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Variantes Pickles Mix	EC005-2	8428391100529	-	314	300	180	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Picadillo de Variantes Minced Pickles Mix	EC006-2	8428391100628	-	314	300	200	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Zanahoria Rallada Grated Carrot	EC017-2	8428391101724	-	314	300	160	Cristal/ glass	12	14 x 10	140	1680	811
Tallos Shoots	EC009-4	8428391410925	-	445	436	160	Cristal/ glass	12	10 x 12	120	1440	985



 **BERNAL**

SINCE  
1900

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

Tels. (00 34) 965 310 987  
966 758 683  
[info@aceitunasbernal.com](mailto:info@aceitunasbernal.com)  
[www.aceitunasbernal.com](http://www.aceitunasbernal.com)

 **IFS**   
Food