

Almazara en Málaga

Málaga, Andalucía, la Costa del Sol, España

Venta de Almazara en Málaga. Almazara particular con todos los permisos para la producción, envasado y venta de aceite de oliva, comercializando aceites desde el 2006 con gran aceptación en el mercado gourmet, por la forma de elaboración, (en frío, sin ningún aditivo y 100% artesanal). Aceite va dirigido a clientes muy selectos.

Precio de venta: 3.000.000€

+ Gastos relacionados con la compra de propiedad
ITP: 21 %
Gastos de Notaria: 0,3-0,5%
Gastos de Registro: 300-600€

La finca tiene una superficie de 18.000 m²

La almazara tiene siguientes instalaciones:

Patio asfaltado e unos 1.500 m²

Nave con 2 plantas de 1.600 m², cada planta tiene 800 m²

Zona de recepción -200 m²

Instalaciones

- Maquina limpiador de aceituna "Granaoliva"
- Maquina lavadora e aceituna "Granaoliva" capacidad 15.000kg/h
- Pesadora se sistema continuo "Remasa"
- Conjunto de 5 cintas transportadoras,
- Molino "Amenduni" de sistema continuo en 2 fases, con capacidad de molturar 4.000kg/h.

Sala de elaboración 200m²

Instalaciones

- Termobatidora "Amenduni", esta dividida en 3 vasos, lo que permite estar batiendo 3 masas diferentes.
- Decanter "Amenduni", capacidad 4.000kg/h
- Centrifuga vertical "Amenduni", capacidad 4.000kg/h+
- Caldera de orujo de 300.000 Kcal y 4 Atmósferas

Tienda y Oficina 200 m²

Almacén 200 m²

Bodega 200 m², en la que se encuentra:

- 3 bidones de acero inoxidable de 10.000kg.
- 1 bidón de acero inoxidable de 52.000kg

Validades de aceite productos

Coupage (mezcla de aceitunas)

Manzanilla Aloreña

Manzanilla Aloreña verde

Ecológico