– De la Lola

NAVIDAD 2026

Regalos con origen.
Sabores para compartir.

Aceite propio, productores de proximidad
y una presentación pensada para reutilizar.

Cinco propuestas gastronómicas
para regalar con sentido.





LOTE DULCE ESENCIAL

El pequeño placer

32 €

- AOVE amarillo De la Lola · 500 ml
- Chocolate artesano Canal · 45 g
- Sal fina de los Pirineos · 250 g
- Tostaditas artesanas Brunells · bolsa pequeña

Caja kraft y paño reutilizable

Una tostada, chocolate, un chorrito de aceite y un toque de sal.



LOTE DULCE PREMIUM

El placer de compartir

45 €

- AOVE verde De la Lola · 500 ml
- AOVE amarillo De la Lola · 500 ml
- Chocolate artesano Canal · 80 g, en caja
- Flor de sal de los Pirineos · 200 g
- Tostaditas artesanas Brunells · bolsa grande

Caja kraft y paño reutilizable

Un contraste de texturas y sabores para disfrutar sin prisas.



LOTE SALADO ESENCIAL

Sabores de la tierra

39 €

- AOVE amarillo De la Lola · 500 ml
- Paleta ibérica loncheada Ocaña Gourmet · 100 g
- Sal fina de los Pirineos · 250 g
- Tostaditas artesanas Brunells · bolsa pequeña

Caja kraft y paño reutilizable

El aperitivo de siempre, con productos de proximidad.



LOTE SALADO PREMIUM

La esencia de la tierra

65 €

- AOVE amarillo De la Lola · 500 ml
- AOVE verde De la Lola · 500 ml
- Paleta ibérica de bellota loncheada · 100 g
- Flor de sal de los Pirineos · 200 g
- Tostaditas Brunells · bolsa grande
- Mermelada de tomate · 1 tarro

Caja kraft y paño reutilizable

Una experiencia gastronómica para compartir.

– De la Lola



LOTE ESENCIA

Un origen, dos expresiones

32 €

- AOVE amarillo De la Lola · 500 ml
- AOVE verde De la Lola · 500 ml
- Dos tapones dosificadores
- Presentación con farcellet reutilizable

Caja kraft y paño reutilizable

OPCIÓN EXCLUSIVA DEL LOTE ESENCIA

Caja de madera con logotipo personalizado

en lugar de la caja kraft +10 €

Dos formas de descubrir nuestro aceite de oliva virgen extra.

Regalar cercanía

El farcellet, el origen y una segunda vida para el regalo



Un envoltorio con sentido

Recuperamos el farcellet tradicional catalán y nos inspiramos en el furoshiki japonés. Cada lote se presenta en una caja de cartón kraft con un paño de cocina personalizado y reutilizable.

Escanea. Descubre. Saborea.

El QR del lote lleva a una página con el origen de los productos, sus historias y recetas dulces y saladas para compartir.

Personalización para Empresas

Felicitación y página QR personalizadas con el nombre y el logotipo de la empresa, sin mostrar otros lotes ni precios.

Menos residuos. Más utilidad. Más sentido.

Precios PVP indicados. Consultar disponibilidad y envío.

El valor de la proximidad

Personas, oficios y territorio detrás de cada sabor

– De la Lola · L'Urgell

AOVE de fincas propias, con extracción en frío. Aceite amarillo de perfil más suave y verde de cosecha temprana.

Pastelería Brunells · Barcelona

Tostaditas artesanas de pan elaborado con masa madre, fermentación lenta y horno de piedra.

Pastelería Canal · Barcelona

Chocolate artesano para combinar en casa con unas gotas de nuestro AOVE y un toque de sal.

Sal dels Pirineus · Cambrils, Solsonès

Sal de montaña del Salí de Cambrils: sal fina o flor de sal según el lote.

Ocaña Gourmet · Selección de Laura Ocaña

Paleta ibérica loncheada, seleccionada para completar un aperitivo de sabores intensos.

La Pubilla de l'Horta · Lleida

Mermelada de tomate que aporta un contraste dulce a las tostadas y a la paleta ibérica.