

Aceite de Oliva Virgen categoría superior

Si quieres elegir un Aceite de Oliva Virgen de categoría superior, su etiqueta deberá llevar escrito obligatoriamente: "Aceite de Oliva Virgen Extra. Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos".

Aceite de Oliva Virgen Extra el aceite pone el sabor



alimentación.es
Saber más para comer mejor

NIFO (Lineal): 280-13-043-8
NIFO (Papel): 280-13-022-9
Depósito Legal: M-19957-2013
<http://publicacionesoficiales.boe.es>



alimentación.es
Saber más para comer mejor



Para saber más,
escanea este
código QR

100% zumo de oliva, 100% natural

Aceite de Oliva Virgen Extra, un alimento de cualidades extraordinarias

El aceite de oliva virgen extra, se obtiene a partir de las mejores aceitunas mediante procedimientos mecánicos, lográndose un aceite con excelentes características organolépticas y que puede consumirse directamente con todo su aroma y sabor inconfundible. Su calidad, sabor y aroma están en función de la variedad de olivo, el clima, el suelo, la forma de recolección, el almacenamiento y su proceso de elaboración.

El Aceite de Oliva Virgen Extra es tan intenso, que basta con una cucharada para dar todo su sabor a cada plato. Es el alimento "extra" de la Dieta Mediterránea.

En su sabor apreciarás el frutado, amargo y picante, atributos positivos presentes en los aceites de calidad, característicos de cada variedad de aceituna y de su grado de maduración.

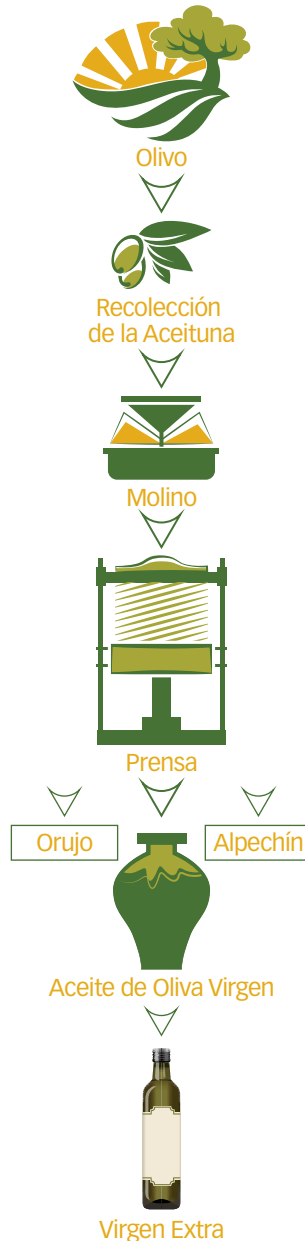
Sabías que el Aceite de Oliva Virgen Extra...

- Añade sabor a la carne a la brasa mientras se está dorando.
- Hace que cualquier carne, pescado o verdura frito gane en sabor, ya que se forma una capa fina y crujiente alrededor de los productos, que impide que éstos absorban más aceite y resulten grasientos.
- Evita que la pasta se pegue si añades un poco durante la cocción.
- Se expande, aumenta de volumen, al ser calentado, por lo que cunde más que otros aceites.
- Sometido a temperaturas de hasta 180 grados centígrados mantiene inalterada su estructura y puede ser utilizado de nuevo unas cuantas veces más con absolutas garantías, siempre que después de la fritura se filtre, eliminando cualquier residuo sólido de alimentos que pudiera quedar.

Para conseguir los mejores resultados:

- Los ingredientes deben estar secos antes de freírlos.
- La sartén debe contener suficiente aceite. Si hay poco, el alimento se quedará muy tierno o se quemará.
- Los alimentos se deben freír en pequeñas cantidades, para evitar la disminución de la temperatura de fritura.

Proceso de obtención



Principales variedades de sabor, aroma y calidad

Arbequina.

Aragón, Cataluña y Andalucía.
Su color es verdoso y es muy frutado, con notas de almendra, manzana y alcachofa, ligeramente almendrado y normalmente dulce. Es un aceite muy apreciado por los grandes envasadores y los consumidores urbanos.

Cornicabra.

Toledo y Ciudad Real.
Esta variedad de aceite tiene un color amarillo oro, un aroma fresco, pronunciado y con toques de manzana madura, ya que su recolección suele ser tardía. El sabor es frutado, con cuerpo y final ligeramente amargo que deja una sensación persistente al paladar, con un regusto muy agradable a fruta madura. Es un aceite muy equilibrado.

Picuda.

Córdoba.
Originaria de las comarcas de Baena y Priego, al sureste de Córdoba, estando la comarca de Priego en pleno parque natural de la maravillosa Subbética, que por su climatología confiere unas cualidades organolépticas excelentes y únicas a los aceites de esta zona. Este aceite, muy armonioso en su conjunto, tiene un color verde y su sabor, de gran finura, provoca una excelente sensación armoniosa y persistente al paladar, con recuerdos de alioza y hierba, fundamentalmente. Es el complemento natural de las variedades Picual y Hojiblanca.

Hojiblanca.

Andalucía.
Es un aceite de color verdoso, pues se recoge a principios de campaña, intensamente frutado, fresco, con notas de hierba y alioza. Suele ser amargo y picante. Los grandes aceites de esta variedad son reconocidos en el mundo entero.

Picual.

Andalucía.
Con una personalidad muy marcada, es el aceite que en mayor cantidad se produce en el mundo. El aceite temprano, extraído en frío, es uno de los mejores del sector. Con notas de tomatera, menta, verde hoja y hierba, es muy complejo y equilibrado. En boca es amargo, picante y con mucho cuerpo.

Manzanilla cacereña.

Norte de Cáceres y Sur de Salamanca.
Se caracteriza por un equilibrio en el picante, amargo y dulce y un alto frutado verde. Destaca también su elevada concentración en ácido oleico.

Empeltre.

Logroño, Tarragona, Teruel e Islas Baleares.
Esta variedad de aceite es muy agradable en boca dado su sabor dulce, sin picor ni amargor, y su remanente a manzana y a almendra. Su calidad es excelente, su contenido en ácido oleico es cercano al 70% y su color es amarillo pálido porque su recolección suele ser tardía.

