

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: EL “ORO LÍQUIDO DE ESPAÑA”



### QUÉ ES EL A.O.V.E. (Aceite de Oliva Virgen Extra)

El **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)**, producto agrícola estrella de la provincia de Jaén (España), es conocido como el “Oro Líquido” por sus múltiples propiedades tanto gastronómicas (excelente sabor y aroma), como para la salud y para la industria cosmética.

El AOVE es el *zumo natural de la aceituna*, extraído mediante procesos únicamente mecánicos, a una temperatura inferior a 70 ° C. Es un aceite de categoría superior, sin defectos, obtenido directamente de aceitunas. Debido a sus componentes, y comparado con otros aceites de semillas, es el aceite que mejor resiste el calor ya que soporta hasta 210 ° C sin alterarse mientras que otros soportan únicamente 170 ° C. Posee muy baja acidez (hasta 0.8), lo que indica que proviene de aceitunas de excelente calidad con elevada proporción de ácidos grasos insaturados).

### COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL A.O.V.E

Es un aceite rico en grasas monoinsaturadas (78% de ácido oleico), vitamina E, clorofila, carotenos, antioxidantes (tocoferol y polifenoles), antiinflamatorios, flavonoides y escualeno. Al ser un lípido, ayuda a asimilar las vitaminas A, D y K. Esta composición es la responsable de los múltiples e importantes beneficios que, para la salud, posee este magnífico producto.



### CUALIDADES Y BENEFICIOS NUTRICIONALES Y PARA LA SALUD DEL A.O.V.E

- 1.- Ayuda a la **PÉRDIDA DE PESO** al aportar sensación de saciedad.
- 2.- Mejora las **funciones DIGESTIVAS E INTESTINALES**, actuando como LAXANTE para evitar el estreñimiento e incrementando la producción de bilis en el hígado.
- 3.- Es **ANTIINFLAMATORIO y ANALGÉSICO** por su contenido en oleocantol, con lo que se reducen los dolores asociados a la musculatura y articulaciones.
- 4.- Protege al organismo de los radicales libres por lo que **RETRASA e impide el ENVEJECIMIENTO MENTAL** y ayuda al desarrollo de los nervios centrales y del cerebro en formación.
- 5.- **DISMINUYE** la incidencia de determinados tipos de **CÁNCER** (como el de mama y colon).
- 6.- **Reduce la DIABETES tipo II** hasta el 50 % (según la revista Diabetes Care).
- 7.- Fortalece el **SISTEMA INMUNOLÓGICO**.
- 8.- **REDUCE la PRESIÓN ARTERIAL**, sistólica y diastólica
- 9.- **Previene ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES** al controlar y **REGULAR** los niveles de **COLESTEROL** (aumenta la HDL o “colesterol bueno” favoreciendo la eliminación del LDL o “colesterol malo”).



### Y EN ESTÉTICA...



- 1.- Es un HUMECTANTE natural que **HIDRATA, SUAVIZA Y PREVIENE los signos del ENVEJECIMIENTO PREMATURO.**
- 2.- **PROTEGE de los DAÑOS SOLARES**, empapado en compresas tras la exposición solar.
- 3.- **DISMINUYE EL FRIZZ** (encrepamiento capilar) y da BRILLO y SUAVIDAD al cabello aplicado como mascarilla y envuelto en una toalla durante una noche. Lavar el cabello al día siguiente.
- 4.- Es un **REMEDIO PARA EL ACNÉ**, masajeando las zonas afectadas y cubriendo con una toalla húmeda 10 minutos. Después lavar el rostro con agua fría.
- 5.- **ANTIARRUGAS**, aplicado como mascarilla durante 10 minutos mezclado con vinagre y yogur natural. Después, lavar el rostro con agua fría.
- 6.- **BLANQUEANTE DENTAL**, tras el cepillado nocturno, friccionar los dientes con un paño mojado en aceite.

La UE ha reconocido que el consumo de ácido oleico, vitamina E y polifenoles que contiene el A.O.V.E. tienen efectos beneficiosos para la salud. (Reglamento 432/2012, de 16 de Mayo sobre declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos a la reducción del riesgo de enfermedades y al desarrollo de la salud de las mismas)

### CONSEJOS Y RECOMENDACIONES DE CONSUMO



La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (AESA), recomienda consumo mínimo de 20g diarios de A.O.V.E. para beneficiarse de los efectos saludables de los polifenoles y componentes que contiene, siendo el consumo aconsejable de 40-50 g/día (unas 4-6 cucharadas soperas).

Podemos consumirlo crudo, como aliño en ENSALADAS, maridado CON ALIMENTOS FRESCOS como quesos, frutas, yogur, en TOSTADAS, con CHOCOLATE,...

Y es un CONSERVANTE ideal sumergiendo los alimentos a conservar como QUESOS, ANCHOAS, CARNES, PESCADOS, etc., conservándose hasta varios años.

**PARA MAYOR CONCRECIÓN EN LOS USOS DEL ACEITE, CONSULTEN LOS MISMOS EN CADA UNA DE LAS VARIEDADES DEL PRODUCTO**

# ACEITES DE CALIDAD GOURMET

## VARIETADES DE A.O.V.E.: ACEITUNAS PICUAL Y ROYAL

Ofrecemos seis productos GOURMET de EXCELENTE calidad, seleccionados por los propios productores de la provincia de Jaén (España), de ELABORACIÓN ARTESANAL pero utilizando tecnologías de extracción avanzadas. Estos productos tienen, como materia prima, dos variedades de aceituna de excepcionales cualidades organolépticas y nutricionales: la variedad PICUAL y la variedad ROYAL.

### VARIEDAD DE ACEITUNA PICUAL

La variedad 'Picual', es la variedad más cultivada en el mundo, con una superficie que supera ampliamente el millón de hectáreas de las cuales unas 850.000 están implantadas en España. Es dominante en la provincia de Jaén, con más del 95% de la superficie olivarera y unas 600.000 has cultivadas. La variedad "picual" recibe este nombre por la morfología "picuda" de sus frutos.



Presenta árboles muy vigorosos, precoces en la obtención de fruto y de alta productividad. Se caracteriza por una excelente adaptación a la recolección mecanizada tanto por el tamaño del fruto como por su baja resistencia al desprendimiento.

Es sensible a la sequía y no tolera bien los suelos calizos. Los frutos son de tamaño medio entre 2,5 y 3 gramos, en condiciones normales. Su maduración es media con alto contenido graso y de buena y fácil extracción.

El aceite de Picual tiene una gran personalidad, presentando matices sensoriales muy definidos que lo hacen fácilmente identificable en el conjunto de los aceites monovarietales. Se trata de **un aceite frutado, fragante con notas positivas de amargo, picante y astringente. Sus descriptores específicos son el aroma verde con sabor a higuera, madera fresca y tomate y con toques de almendra, plátano y manzana entre otros.**

Su composición intrínseca es especialmente equilibrada con un alto contenido en ácido oléico, ácido graso monoinsaturado de alto interés nutricional, bajo contenido en ácido linoleico y contenido medio en ácido palmítico. Su contenido en tocoferoles (vitamina E) se considera alto. Así mismo la cantidad de polifenoles totales, antioxidantes naturales del aceite, es alta lo que le proporciona unos caracteres sensoriales específicos además del valor antioxidante.

Esta excelente proporción en los diferentes compuestos le proporcionan una altísima resistencia a la oxidación y en consecuencia al enranciamiento, pudiendo superar los dos años en su caducidad en condiciones adecuadas de conservación.

| Composición ácida (%)   |       |
|-------------------------|-------|
| Ácido palmítico         | 10.87 |
| Ácido esteárico         | 3.26  |
| Ácido oléico            | 78.10 |
| Ácido linoléico         | 4.64  |
| Relación mono/poliinsat | 14.96 |
| Polifenoles totales     | 496   |
| Tocofenoles totales     | 284   |
| Estabilidad a 98,8° C   | 133   |



## VARIEDAD DE ACEITUNA ROYAL

Está considerado, sin margen de error, como uno de los grandes aceites gourmet que se pueden degustar entre las diferentes variedades de aceites.

Es una **variedad autóctona** de la provincia de Jaén, **concretamente cultivada con exclusividad en la Sierra de Cazorla, La Iruela y Quesada**, que convive con bosques de coníferas y una extensa y rica flora serrana, lo que le confiere propiedades organolépticas excepcionales. En esta comarca, de unas 38.000 has de olivar, de las que un 15 por ciento corresponden a la citada variedad royal, de difícil desprendimiento, por lo que no toca el suelo antes de ir al trujal. La zona moltura en la actualidad una media anual de 175 millones de kilos de aceituna, que se transforman en casi 5000 litros de aceite.

Se cultiva en altitudes superiores a los 800 m sobre el nivel del mar, en zonas climáticas de inviernos fríos y suelos calizos, por lo que la floración es más temprana que en la variedad "picual" pero la maduración del fruto se retrasa más.

Es una variedad de producción alta y constante pero el árbol sufre daños importantes en la recolección debido a que su madera es quebradiza y el fruto tiene una elevada resistencia al desprendimiento por lo que es necesario además de la vareadora mecánica emplear más fuerza manualmente con la varas o bien es necesario más mano de obra. Todo ello hace que sea un producto TRATADO Y CUIDADO de manera ARTESANAL, de EXCELENTE CALIDAD.

Su nombre hace referencia al tono "rojizo" del fruto en maduración, por lo que esta aceituna podrá reconocerse por su **color rojo**. El aceite de oliva obtenido a partir de ellas **es suave, sin amargor, de hecho, da lugar a algunos de los aceites de oliva virgen extra de mayor calidad. Es un aceite fragante y equilibrado, fresco y fragante que en nariz presenta un aroma afrutado, maduro e intenso, con matices de higo maduro**. Su suavidad y calidad aromática lo convierten en una opción extraordinaria e ideal para todo tipo de ensaladas, pescados azules (al horno y en escabeches), así como en repostería.

Su composición química es similar a la de la variedad "Picual", conteniendo únicamente distintos compuestos volátiles debido a su cultivo a elevada altitud, y que le confieren su característico y peculiar aroma.



## **CALIDADES DE LOS ACEITES**

Al realizar una cata, podemos apreciar los distintos tipos de A.O.V.E. GOURMET, existentes, atendiendo a diferentes criterios:

### **1.- Periodo de recogida del fruto o la aceituna, pudiendo ser:**

- 1.1. TEMPRANOS: la recogida se produce en los meses de OCTUBRE y NOVIEMBRE
- 1.2. MADUROS: la recolección del fruto se hace en DICIEMBRE Y ENERO.

### **2.- Calidad del fruto, catalogándose como:**

- 2.1. PREMIUM, de máxima calidad (excepcional).
- 2.2. ESENCIALES, de calidad muy buena.

### **3.- Maduración del fruto, que influye en el rendimiento obtenido y, en consecuencia, en su calidad y en la excelencia de sus propiedades organolépticas. Así, pueden ser:**

3.1. VERDES: con un rendimiento del 8-10% (es decir, se obtienen entre 8-10 Kg de aceite por cada 100 Kg de aceituna o fruto recogido). Son de calidad excepcional y se denominan así por el color del aceite obtenido.

3.2. ENVERO: con un rendimiento del 14-18%. Son de muy buena calidad ya que el fruto se recoge con maduración intermedia (la pulpa continúa verde).

3.3. MADUROS: el rendimiento es del 20-23%

### **4.- Por su forma de cultivo:**

4.1. ECOLÓGICOS: sin pesticidas, herbicidas o productos fitosanitarios y sometidos a un estricto control de cultivo ecológico en la plantación, roturación, tratado y recogida.






4.2. TRADICIONALES: cultivo con técnicas tradicionales y respetuosas con el medio ambiente.

***NUESTRA EMPRESA OFRECE ÚNICAMENTE PRODUCTOS EXCLUSIVOS, DE COLECCIÓN GOURMET, POR LO QUE TRABAJAMOS CON ACEITES DE MÁXIMA CALIDAD; ES DECIR, TEMPRANOS, VERDES/ENVERO.***

## PRODUCTOS OFRECIDOS

LA EMPRESA OFRECE, SEIS PRODUCTOS OLEÍCOLAS, TODOS ELLOS TEMPRANOS, TRES DEL MES DE OCTUBRE Y TRES DEL MES DE NOVIEMBRE. A CONTINUACIÓN SE EXPRESA LA CATEGORÍA DE LOS PRODUCTOS:



| ACEITES TEMPRANOS   |                                 |   |                                  |
|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
| OCTUBRE<br>(CATEGORÍA PREMIUM)  |                                 | NOVIEMBRE<br>(CATEGORÍA ESENCIAL)   |                                  |
|   | VERDE ECOLÓGICO <i>PICUAL</i>   |   | ENVERO ECOLÓGICO <i>PICUAL</i>   |
|  | VERDE TRADICIONAL <i>PICUAL</i> |  | ENVERO TRADICIONAL <i>PICUAL</i> |
|  | VERDE TRADICIONAL <i>ROYAL</i>  |  | ENVERO TRADICIONAL <i>ROYAL</i>  |

La **GARANTÍA** de todos **NUESTROS ACEITES** se basa en su elaboración en pequeñas almazaras, con un producto muy controlado, sin mezclar frutos de vuelo con los recolectados en el suelo.

No se mezcla el **A.O.V.E.** con otros tipos de aceites ni con aceites obtenidos con inferiores calidades de aceitunas. Tampoco se mezclan variedades de aceitunas

La recolección, prensado, envasado o trasegado a bidones tiene lugar en un periodo de tiempo muy corto (horas) y se controla la temperatura en los bidones. De esta manera, el producto no sufre deterioro en las características organolépticas.

Nuestros productos gozan de una trazabilidad muy controlada, para que lleguen a su mesa unos **ACEITES DE ALTA CALIDAD Y GARANTÍA DE PROCEDENCIA Y ELABORACIÓN.**