

Aceites de Oliva

CATEGORÍAS COMERCIALES

Aceite de Oliva:
 Contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra. Recomendado para frituras, salsas, guisos...

El Aceite de Oliva Virgen:
 100% zumo de aceituna con buenas características de sabor y aroma, indicado para los mismos usos que el virgen extra.

El Aceite de Oliva Virgen Extra:
 100% zumo de aceituna, con excelentes características de sabor y aroma.
 Distinguimos entre:
Monovarietal: Obtenido de una sola variedad de aceituna.
Coupage: Contiene distintas variedades para conseguir los atributos de amargor, picor y frutado deseados.

PRINCIPALES VARIEDADES

Existen más de 260 variedades de aceites de oliva en España pero las principales variedades son 4:

Arbequina

Elaboración
 Mahonesa, alioli, vinagretas, carpaccio de mariscos, boquerones en vinagre, salmón marinado, salmorejos, salteados.

Aplicaciones
 Marinados suaves, salsas, cremas frías, masas de repostería.

Aromas y Sabores
 Frutado, manzana y plátano, fluido, dulce.

Técnicas recomendadas
 Crudo, pastelería.

Cornicabra

Elaboración
 Fritos, salpicón, cebiches, salteados de carnes, moluscos, patatas al horno, masas de pizza, empanadas, churros, rosquillas.

Aplicaciones
 Ensaladas, frituras suaves, masas de panadería.

Aromas y Sabores
 Fruta verde, manzana, ligero picor.

Técnicas recomendadas
 Crudo, frituras cortas, salteados.

Aceites de Oliva Toda una Experiencia

Picual

Elaboración
 Ensaladas, fritura andaluza, guisos lentos, conservas de alimentos.

Aplicaciones
 Ensaladas, frituras, patatas fritas, empanados y rebozados, vegetales en conserva, macerados de carnes y caza, frutado verde, tomate, higuera, amargo.

Aromas y Sabores
 Crudo, frituras largas, guisos.

Técnicas recomendadas
 Frutado verde, tomate, higuera, amargo.

Hojiblanca

Elaboración
 Mahonesa, alioli, vinagretas, cremas frías y calientes, pastas, salteados, conservas vegetales, pescados azules.

Aplicaciones
 Ensaladas suaves, marinados de carnes y pescados, emulsiones intensas.

Aromas y Sabores
 Hierba fresca, ligero picor, almendra.

Técnicas recomendadas
 Crudo, conservas.