

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, boquerones en vinagre, salmón marinado, carpaccio de mariscos, gazpachos y 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
guisos lentos, conservas de alimulza, patatas fritas, empanados y rebozados, vegetales crudos o cocinados (quesos, chacinas...).

Aplicaciones
Ensaladas, fritura andaluza, macerados de carnes y caza, frutado verde, olivo, tomatera, higuera, amargo.

Aromas y Sabores
Crudo, frituras largas, guisos.

Técnicas recomendadas
Frutado verde, olivo, tomatera, higuera, amargo.

Hojiblanca

Elaboración
Mahonesa, alioli, vinagretas, macerados de pescados fuertes, cremas frías y calientes, pastas, salteados, conservas vegetales.

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

Aromas y Sabores
Hierba fresca, ligero picor, almendra.

Técnicas recomendadas
Crudo, conservas.