



Solera

ACEITE DE OLIVA
VÍRGEN EXTRA



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
VARIEDAD PICUAL

Aceite de oliva virgen, de categoría superior
obtenido directamente de aceitunas y sólo
mediante procedimientos mecánicos





La elaboración de nuestro aceite

El proceso de elaboración de nuestro aceite comienza en los propios olivares de los socios de esta Cooperativa, que separan la aceituna del árbol de la del suelo, consiguiendo así seleccionar el fruto desde un principio con el fin de obtener un aceite que por sus características organolépticas ha sido reconocido en varias ocasiones como uno de los mejores de la variedad Picual.



La aceituna que se moltura en nuestra almazara procede de la comarca de Sierra Mágina, comarca situada al Nordeste de la provincia de Jaén y declarada Parque Natural. Los olivares que integran esta zona son plantas de buen vigor y gran desarrollo foliáceo. Dado que en algunos casos la altitud superada por los olivos es de 1.000 metros, pueden considerarse en su mayoría de sierra, siendo todos ellos privilegiados por el microclima existente en esta comarca.

La campaña se inicia cuando el fruto alcanza el grado óptimo de madurez, normalmente durante el mes de noviembre. La aceituna, una vez recogida del árbol (nunca se mezcla con la del suelo) se traslada a la Almazara, donde se somete a una perfecta limpieza; primero separándola de las hojas y tallos que pudiese traer y después, si fuese necesario, por baño de agua limpia procedente del manantial de Cánava, de donde toma su nombre nuestro aceite.



Posteriormente, se moltura la aceituna por sistema de molino de martillos, con el fin de romper todas las celdillas que contienen el aceite en el interior del fruto, pasando la masa obtenida a la batidora donde se consigue una masa compacta y homogénea.

Esta masa, utilizando el sistema de dos fases se somete a centrifugado para separar el mosto oleoso (aceite) del resto de los componentes. Este mosto, y siempre con una temperatura máxima de 22 grados C se lava para eliminar las posibles impurezas que contenga. Finalizado este proceso, el aceite (previa selección de grado de acidez y características organolépticas) se trasvasa a los depósitos de la bodega.

El aceite, ya en bodega, se mantendrá durante un tiempo para que madure. La temperatura constante de la bodega ayuda a que nuestro aceite se convierta, por fin, en uno de los mejores productos naturales para la alimentación, salido del corazón de Sierra Mágina.

MITO DORADO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Botella de plástico 1 L

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

nº Envases: 15 unidades

Aceite de oliva Virgen Extra en formato individual. La botella del gran consumidor, el que sabe apreciar el aceite con todas sus utilidades, tanto para freír como para aliñar. De fácil manejo e irrompible. Bella incluso paras ser tan práctica.



Botella de plástico 2 L

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

nº Envases: 6 unidades

Aceite de Oliva Virgen Extra en formato individual. Original envase de plástico cómodo y con gran capacidad. Para los grandes consumidores de aceite que no quieren prescindir de un diseño de envase innovador



Garrafa de plástico 5 L

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

nº Envases: 3 unidades

Aceite de Oliva Virgen Extra en formato individual. Cuando uno se queda prendado de nuestro aceite, la garrafa de 5L se demanda como un bien que ya no se puede prescindir de él. Envase cómodo y económico, conjuga un papel ideal con nuestro aceite para uso doméstico.



Botella Dórica de cristal 250 ml

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

nº Envases:20 unidades

Aceite de Oliva Virgen Extra en formato individual. Botella apreciada por su elegancia, en la que se preservan las propiedades del aceite. Motivo de obsequio en las mejores tiendas





8 PRESENTACIONES ESPECIALES



Ref. 1000/06



Ref. 0500/06

Ref. 0150/06



Ref. 1000/03



Ref. 0500/03

Ref. 0150/03



Ref. 1000/04



Ref. 0500/04

Ref. 0150/04



Ref. 1000/01



Ref. 0500/01

Ref. 0150/01



Ref. 1000/05



Ref. 0500/05

Ref. 0150/05



Ref. 1000/02



Ref. 0500/02

Ref. 0150/02

* - Pedido mínimo una caja (se pueden combinar varios diseños en la misma caja)



www.aceitesolera.com



comercial@aceitesolera.com
c/ Dejà 9-15 . 08016 Barcelona
(SPAIN)

+34 636 698 313