GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

El aceite de oliva virgen extra de Olipaterna

Actualidad Empresarial | 04/03/2022 | 00:00

Ubicada en Huelva, Andalucía, la campiña Paterna del Campo produce un zumo puro de aceituna único en el mundo desde el siglo XIII.

Allí, los olivares regalan la variedad Verdial de Huevar, de la cual se extrae el aceite de oliva virgen extra Olipaterna.

La producción de este AOVE está a cargo de la cooperativa del mismo nombre, conformada por agricultores y productores orgullosos de la minuciosa labor que realizan, para que el producto final conserve intacto su sabor intenso, afrutado, así como su vibrante color verdoso.

Sabor exquisito del campo a la mesa

Más de 1.300 hectáreas de tierras, cuidadosamente trabajadas, abarca la labor de la asociación, que se ha dedicado a tomar de los olivares centenarios una aceituna en envero, es decir, en su punto óptimo de maduración.

La recolección manual de las frutas y su molturación el mismo día de la recolección, permiten mantener intacto el intenso sabor afrutado del aceite, además de la frescura de sus ácidos poliinsaturados, como el ácido linoleico, que aporta numerosos beneficios a la salud.

Una vez que las aceitunas llegan a la almazara, son lavadas y procesadas en una temperatura ambiental controlada de 18 grados. La climatización del lugar garantiza la preservación de todas las propiedades organolépticas de este aceite, las cuales son el resultado de un proceso muy cuidadoso de primera extracción mecánica a baja temperatura. La calidad que se obtiene permite que este aceite sea perfecto para freír, por su capacidad de soportar 180 grados con su sabor intacto y otorgar texturas muy crujientes.

Almacenado en dos bodegas climatizadas, interconectadas por tuberías en constante circulación, el AOVE Olipaterna reposa en 18 bidones de 43.700 y 52.000 litros, para ser envasado en recipientes prácticos y atractivos. Además, es reconocido por su profundo sabor a aceituna, combinado con frutos secos, que a su vez emite un sutil toque amargo, al revelar la presencia de nutrientes de alto valor.

Diversas presentaciones para toda ocasión

En la tienda online de la cooperativa Olipaterna, los consumidores pueden elegir entre versátiles presentaciones. Una de esta es la clásica botella de fino cristal con tapón antigoteo de latón es un indispensable en la cocina, mientras que envases como los de metal de edición especial o del termoplástico conocido como PET, son ideales para ir de viaje y llevar todo el sabor de un perfecto AOVE a cualquier destino. Los envíos son gratuitos hacia España peninsular, a partir de la compra de 15 litros.

El sabor exclusivo de la aceituna autóctona de Paterna del Campo, el cuerpo contundente del zumo y las diversas presentaciones hacen de este AOVE un producto de máxima calidad, representativo de la tierra que sigue regalando sus frutos para llenar de placer, bienestar y salud las mesas de España y de todo el mundo.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/168412-el-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-olipaterna.htm