GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Consejos para comprar aceite extra virgen directamente de los fabricantes

Actualidad Empresarial | 03/03/2023 | 00:00

El aceite de oliva extra virgen se caracteriza por sus propiedades antioxidantes y un sabor delicado que realza los alimentos. Además, es cosechado sin el uso de químicos que puedan alterar su pureza. Por eso, las grasas que proporciona al cuerpo son naturales, saludables, nutritivas y no elevan el colesterol. Dichas cualidades lo convierten en un ingrediente apreciado dentro de la gastronomía ibérica. Del mismo modo, es un elemento esencial de la identidad culinaria de Huelva, una zona de tradición olivicultora en España. Entre los productores de AOVE, la Cooperativa Olipaterna es conocida por crear un aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

¿Dónde comprar aceite de oliva virgen extra en España?

El aceite de oliva extra virgen es un producto de consumo cotidiano que puede comprarse en diferentes tipos de comercios. Los supermercados son los establecimientos más recurrentes, aunque los gastrónomos advierten que no es un sitio apto. Esto se debe a que no cumplen con el proceso de conservación apropiado, lo cual provoca que el aceite se deteriore.

También pueden encontrarse en oleotecas y tiendas gourmet, donde certifican la calidad del producto y cuidan minuciosamente su conservación. No obstante, se trata de artículos culinarios exclusivos que tienen precios muy elevados. Una opción similar y económica son las tiendas online que cuentan con gran variedad de marcas, orígenes y formatos.

Otra alternativa aconsejada por especialistas culinarios es comprar AOVE directamente en las almazaras industriales o cooperativas olivareras. La principal ventaja de comprar en las fincas productoras es que tienen mejor calidad que los supermercados y oleotecas. Algunas poseen tienda online y los precios son medianamente económicos.

Consejos para comprar aceite extra virgen directamente de los fabricantes

Los fabricantes de aceite de oliva extra virgen ofrecen la posibilidad de adquirir sus productos de la finca creadora. En el mercado, hay varias almazaras que realizan sus ventas en las localidades aledañas a los cultivos. También existen productores que cuentan con tiendas online para tener mayor alcance como es el caso de Olipaterna. Se trata de una cooperativa olivarera de tradición centenaria, cuyos AOVE están disponibles en versátiles presentaciones y distintos formatos. Sus productos se caracterizan por tener un aroma especial y conservar de manera íntegra las propiedades biológicas de las aceitunas. Para lograrlo, extraen los cultivos maduros

con procedimientos mecánicos.

Además, la consistencia de su aceite extra virgen es apropiada para realizar complejas recetas de gastronomía gourmet. Al mismo tiempo, puede utilizarse para preparar alimentos caseros o frituras, ya que proporciona una textura crujiente y absorbe menos grasa. Estas cualidades no dejan una sensación oleosa en el paladar.

El AOVE es un producto culinario especial que requiere cumplir especificaciones que garanticen su alta calidad. Por esto, los expertos recomiendan que antes de comprarlo se examine detalladamente la descripción del producto. Los datos más relevantes son el año de cosecha, origen, variedad y certificados.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/199210-consejos-para-comprar-aceite-extra-virgen-directamente-de-los-fabricantes.htm