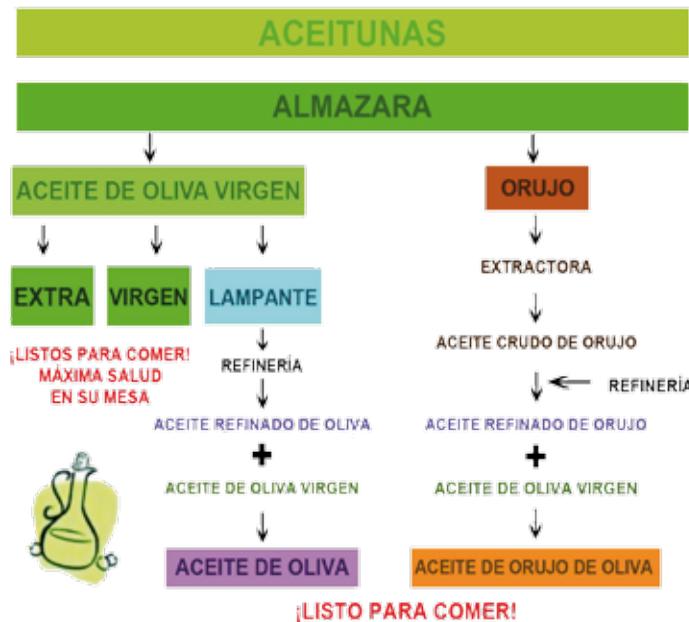




Categorías del aceite de oliva virgen



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Es 100% zumo de la aceituna de la mejor calidad. Olor y sabor absolutamente irreprochables y su acidez debe ser inferior a 0.8%.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Es también 100% zumo de la aceituna y su acidez puede llegar hasta 2%. Olor y sabor irreprochables, aunque puede presentar defectos muy leves.

ACEITE DE OLIVA LAMPANTE

Aceite de oliva virgen de sabor y/u olor defectuoso, cuya acidez es superior al 2%. No es apto para el consumo directo, hay que refinarlo para mezclarlo

EL OLIVAR DE MARTOS



Es un olivar centenario que encuentra en nuestro suelo y condiciones climáticas un entorno eminentemente seco y totalmente favorecedor a su desarrollo. Para sobrevivir genera una serie de componentes que le permiten ser árboles tan longevos. Toda su fortaleza, propiedades y sustancias beneficiosas las transmite a su fruto, la aceituna, y estas a su zumo natural: el aceite de oliva virgen extra.

¿Dónde comprar aceite?

EMPRESAS MARTEÑAS PRODUCTORAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

S.C.A. San Amador	953 55 00 57
S.C.A. Virgen de la Villa	953 55 02 43
S.C.A. Domingo Solís	953 55 15 51
S.C.A. Virgen del Carmen	953 57 00 00
S. C.A. Sagrado Corazón de Jesús	953 55 80 36
Aceites Vado Jaén S.A.	953 55 10 50
P.Y.D.A.S.A	953 70 29 06
Aceites El Madroño	696 06 76 80
Montetucci	679 62 95 46

Se sirven pedidos a cualquier lugar de España

Los Aceites de Oliva Virgenes Extra de Martos



Excmo. Ayuntamiento de Martos

En relación con LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA



Los aceites de oliva vírgenes extra son el auténtico y exquisito zumo de nuestras mejores aceitunas, recogidas en el momento óptimo de maduración y molturadas de inmediato.

Se elaboran utilizando exclusivamente procedimientos físicos y mecánicos, para lograr así un producto 100% natural, con extraordinarias características organolépticas y con íntegras propiedades nutritivas y funcionales.



Proceden de la Variedad Picual, también denominada "Marteña" por su estrecha relación con el municipio de Martos, cuya superficie agraria útil, 21.227 hectáreas, está dedicada íntegramente al monocultivo del olivar, en esta variedad. Ochenta millones de kilos de aceituna y veinte millones de kilos de aceite son nuestra media de producción anual.

El olivo marteño es un árbol muy vigoroso, de alta productividad, de porte abierto y densidad de copa espesa.

COLOR, AROMA Y SABOR

Nuestros aceites de oliva vírgenes extra, extraídos de la variedad Marteña o Picual, presentan tonalidades verdosas y verde-amarillentas, fácilmente reconocibles. Su olor puede definirse como frutado de aceituna verde, fresco y fragante apreciándose en el sabor la hoja de olivo, con un ligero picor y amargor, que deja un final de boca exquisito y ofrece un retrogusto prolongado.

CONSEJOS para mantener la calidad de los aceites de oliva vírgenes en el hogar

La luz, el calor y el aire son los principales enemigos de los aceites de oliva vírgenes. Por eso, se recomienda:

- Conservarlo en un recipiente cerrado a temperatura suave (15-20°C).
- Protegerlo del aire y mantenerlo alejado de la luz, el calor y la humedad para no perder sus excelentes cualidades.
- Se puede reutilizar en varias ocasiones para la fritura. Su composición favorece que su volumen aumente al calentarse, haciendo que cunda de forma considerable.

CUALIDADES SALUDABLES de los aceites de oliva vírgenes extra

El principal protagonista de la Dieta Mediterránea, el aceite de oliva virgen extra, es un alimento natural y saludable, rico en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico) y antioxidantes, responsables de importantes beneficios para la salud del ser humano:

- Reduce el colesterol
- Tiene propiedades antiinflamatorias
- Previene el cáncer
- Previene la diabetes
- Estimula el crecimiento y favorece la absorción del calcio y la mineralización
- Mejora el aparato digestivo
- Tiene efecto protector y tónico sobre la epidermis