



g r a n s e l e c c i ó n

95



Aceites de Castilla-La Mancha

Naturalmente buenos.

g r a n s e l e c c i ó n

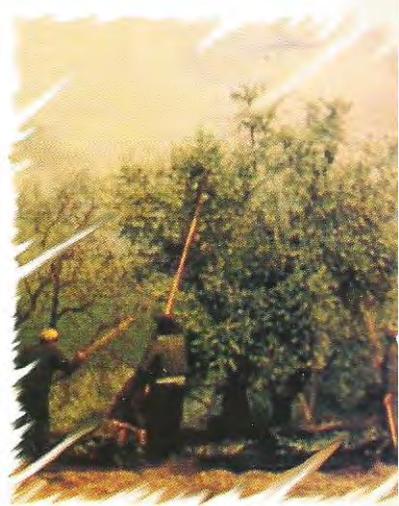
95

*A*ceite de Oliva Virgen es el obtenido únicamente por medios mecánicos o físicos y a bajas temperaturas no requiriendo más que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Es un zumo que conserva todas las cualidades de aroma y sabor de la fruta de que procede, recomendado por la O.M.S. por sus cualidades dietéticas muy superiores a otros aceites.

La Gran Selección, 95 premia la labor infatigable que año tras año vienen realizando los olivareros y almazareros de Castilla - La Mancha. Su esmerado cuidado en el proceso productivo, su envasado, junto a la calidad de la materia prima hacen posible que esta combinación, hombre y naturaleza, ofrezca un producto de gran calidad.

Existen en Castilla-La Mancha alrededor de 200 almazaras que procesan más de 30 millones de kilos de aceite. Del cual, gran parte se comercializa envasado con marca propia.

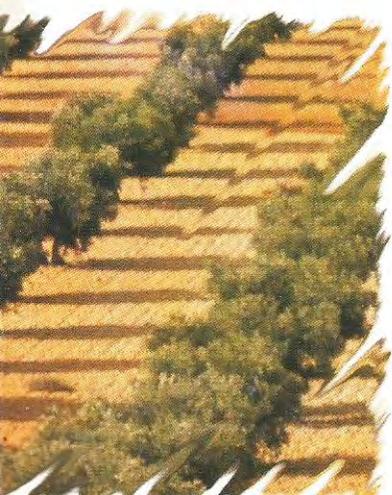
Las principales cualidades del Aceite de Oliva Virgen de la Región Castellano-Manchega son su incomparable fragancia y frutuosidad, ratificadas por su belleza cromática.



zonas
de

P r o d u c c i ó n

Castilla-La Mancha es una de las regiones de España donde se ha adaptado mejor el olivo. Las mayores concentraciones se sitúan en las provincias de Toledo y Ciudad Real, con una superficie que ronda las 200.000 hectáreas. De la abundante presencia del olivo, son testigos las comarcas de los Montes de Toledo, la Alcarria, Montes de Navahermosa, Serranía de Cuenca, Sierra de Alcaraz, la Jara y Campo de Montiel.

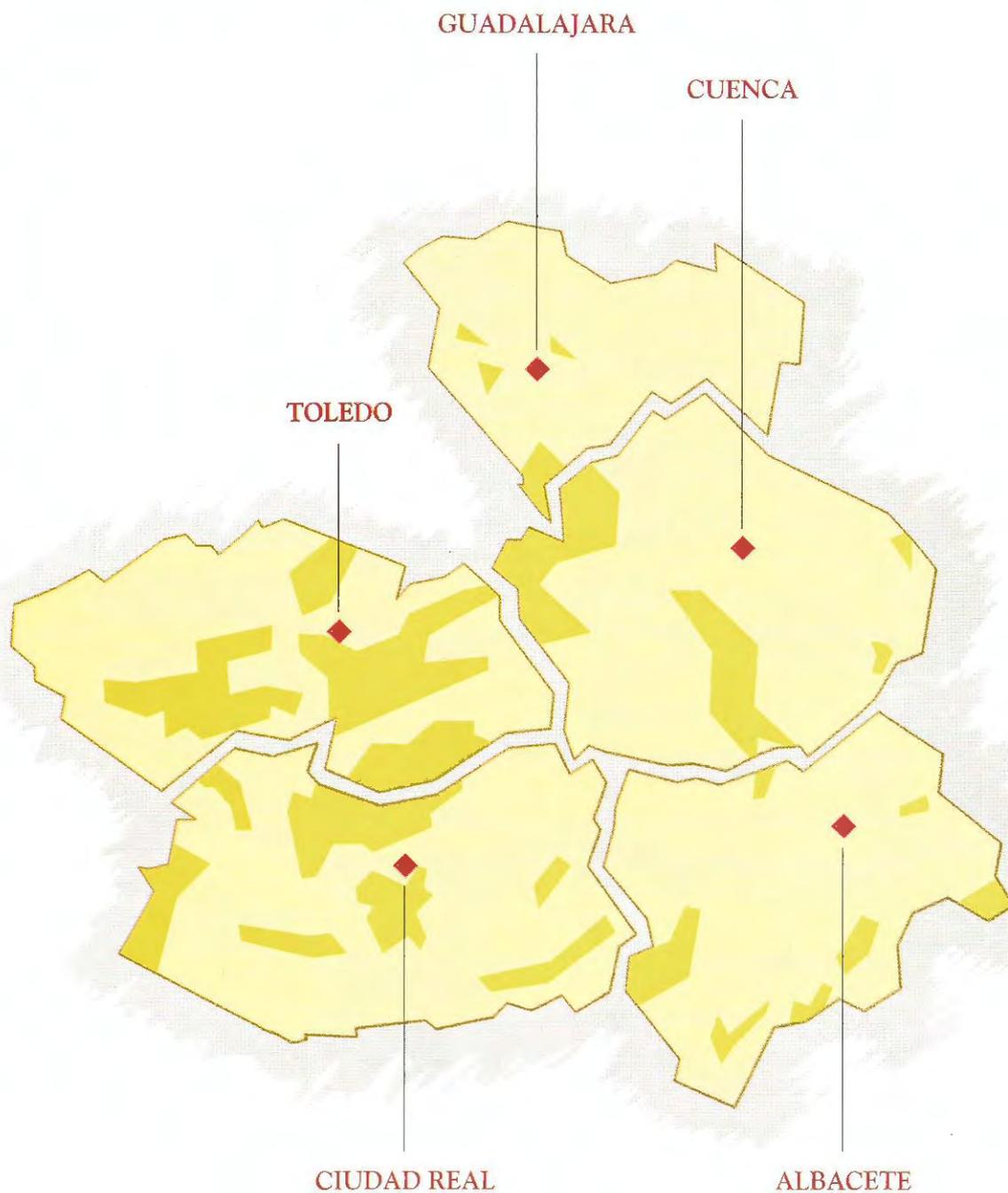


El fruto de la Cornicabra, que ocupa el 80% de la extensión total, y conocido también con el nombre de Cornezuelo, es alargado, dando una gran calidad a su aceite. Su color verde claro, antes de la madurez pasa al crema, violáceo y, finalmente en su plenitud se transforma al color negro. La pulpa da un rendimiento en aceite entre el 18 y 22%.

Existen otras variedades de una menor importancia, como La Manzanilla, Gordal, Picual, Castellano y Salgar.

Los Aceites de la Región Castellano - Manchega ofrecen una inmejorable capacidad de conservación, son

muy aromáticos y agradables al paladar. Su consumo debe ser en crudo, acompañando ensaladas o gazpachos, de manera que pueda apreciarse todo su aroma y sabor. Este producto es valorado en muy diferentes sectores de nuestra gastronomía, así como por el público en general y es un componente indispensable en la "Dieta Mediterránea".



Aceite

de

Oliva

V

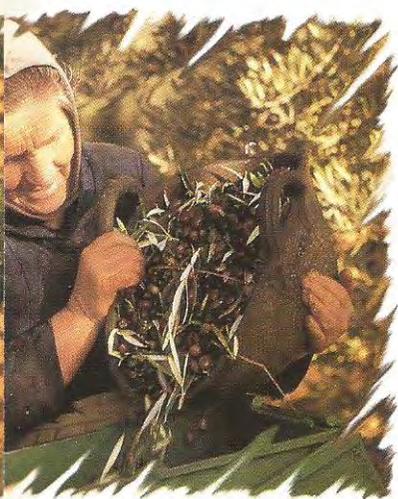
i r g e n

DE CASTILLA - LA MANCHA

Un producto de alta calidad, que los consumidores están reconociendo cada día más. Es un producto natural, zumo de la aceituna Cornicabra, recién cogida del árbol con molturación rápida y extracción del aceite con procesos a baja temperatura y esmerada limpieza, dando un producto natural llamado Aceite de Oliva Virgen, que se caracteriza por sabor y aromas agradables propios del fruto originario y color entre verdoso y amarillo oro, según el grado de maduración de la aceituna.

El Aceite de Oliva Virgen de Castilla - La Mancha, es merecedor de un distintivo de calidad, como puede ser una Denominación de Origen, cosa que el sector se viene planteando ultimamente muy en serio.

Este tipo de aceites resaltan su bondad en platos pocos cocinados, como ensaladas, paellas, pescados fritos, asados, etc. y es un producto típico de nuestra sana "dieta mediterránea".





Aceites

de

Oliva

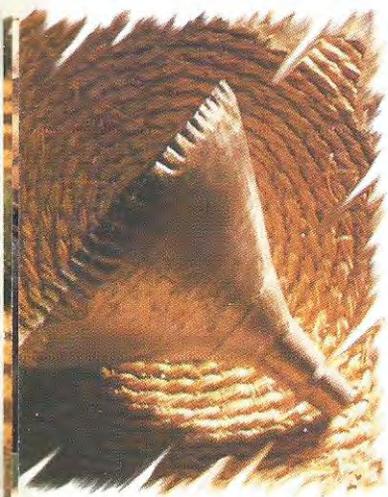
Virgen

ENVASES ESPECIALES

El ingenio de los diseñadores de envases, hace posible abastecer mercados en los que su consumo debe realizarse en crudo. Con ellos el productor no solo acerca a la mesa un producto de gran calidad, sino que también su estética forma parte de una inmejorable tarjeta de presentación.

Sus características gastronómicas suelen ir plasmadas en una leyenda y el producto con todas sus cualidades se encierra en envases generalmente de vidrio, cerámica o porcelana.

Para ellos el industrial reserva las partidas más selectas, aquellas dignas de ser apreciadas por los paladares más exigentes.



MEDALLA DE ORO

Hermida

Carlos Hermida Sánchez



MEDALLA DE PLATA

Zaitum

Aceites Malagón S.A.



MEDALLA DE BRONCE

Boca del Valle

Coop. de la Oliva

Aceites

de

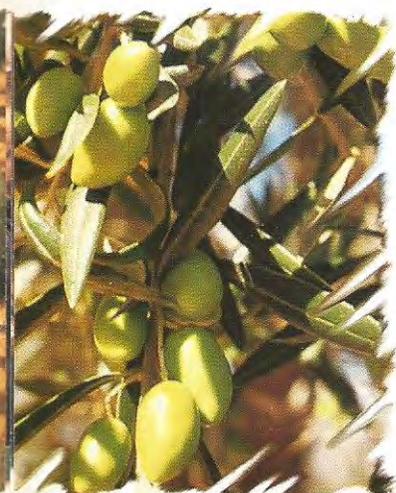
Oliva

Virgen

ENVASES DE 1 LITRO

Estos envases son utilizados por aquellas marcas que tienen una especial proyección comercial en los mercados de gran consumo.

En la Región Castellano - Manchega entorno al 20% de las envasadoras presentan unos niveles comerciales importantes, utilizando el envase de 1 litro para su posterior distribución.



MEDALLA DE ORO

Jerez

Hnos. Jerez, S.L.



MEDALLA DE PLATA

Aceites Muñoz

Aceites Muñoz S.A.



MEDALLA DE BRONCE

Moral Oro

Coop. Santiago Apóstol

Aceites

de

Oliva

Virgen

ENVASES DE 5 LITROS

El 73% del Aceite de Oliva Virgen extra envasado en la Región Castellano - Manchega, se realiza en recipientes de 5 litros. Con ello el industrial pretende adaptarse a la rentabilidad de los mercados, haciendo el producto más competitivo.

El Aceite de Oliva Virgen de Castilla - La Mancha está dotado de una gran personalidad y es conocido fuera de nuestras fronteras por su gran calidad. El éxito rotundo en los mercados, su impulso promocional y los esfuerzos hechos para su identificación, ha hecho posible la consolidación de este tipo de aceite.



MEDALLA DE ORO

R. Lencina

Rafael Lencina Ruiz



MEDALLA DE PLATA

Cardenal Tavera

*Molinos de Aceite
de Toledo SCL*



MEDALLA DE BRONCE

Castillo de Ontur

Coop. San José



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha