



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

Por segundo año consecutivo hemos tenido que elegir lo excelente de entre lo mejor.

He aquí la gran selección '95 de nuestros mejores Aceites de Oliva, como premio al trabajo, técnica y dedicación de los olivares y Almazareros de Castilla-La Mancha.

Aceites de Oliva y Oliva Virgen. En envases especiales, de un litro o de cinco litros.

Son aceites de Los Montes de Toledo, La Alcarria, Montes de Navahermosa, Serranía de Cuenca, Sierra de Alcaraz, La Jara y Campo de Montiel.

Aceites de Oliva de Castilla-La Mancha.

Fernando López Carrasco

Consejero de Agricultura



ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases especiales

MEDALLA DE ORO

Hermida

Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de aceituna Cornicabra, cuyo fruto ha sido seleccionado para esta presentación comercial.

Se perciben sus aromas afrutados con atisbos de manzana y recuerdos de hierba y hojas. Su sabor es ligeramente dulce, equilibrado y alegre.

Muy adecuado para uso en crudo, se comercializa con un envase diseñado especialmente para presentación en la mesa.

Carlos Hermida Sánchez

*Plaza Carril, 7
45221 Esquivias (Toledo)
Tel. 925 / 52 00 32*

Empresa situada en una comarca de pequeña superficie de olivar, aunque la calidad de su aceituna ha sido tradicionalmente reconocida.

Elabora alrededor de 400.000 kg de Aceite de Oliva Virgen y cuenta con equipos muy modernos que de forma continua procesan el fruto. Obtienen más del 80% de su producción como aceite de Oliva Virgen Extra.

Su mercado más importante es Madrid y comercializa su producto con la marca HERMIDA en pequeñas aceiteras de cristal de 0,25 litros y envases de plástico de 5 litros.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases especiales

MEDALLA DE PLATA

Zaitum

Aceite de Oliva Virgen Extra, elaborado con aceituna Cornicabra procedente de la comarca de Malagón. Al ser molturada ésta pocas horas después de su recogida, aporta al aceite un aroma afrutado, fresco y agradable.

En su elaboración no ha sobrepasado los 28°C de temperatura con lo que mantiene fragancia y delicadeza. En la boca es suave, con gran persistencia de sabores.

Recomendable para uso en crudo donde se manifiesta toda su potencia sensorial.

Aceites Malagón S.L.

c/ Real de la Plata, 2
13420 Malagón (Ciudad Real)
Tel. 926 / 80 00 24
Fax.926 / 80 20 15

Empresa familiar fundada en 1980, dispone de maquinaria de acero inoxidable con moderna tecnología, que le permite lograr una rapidísima transformación de la aceituna.

Presenta en el mercado las marcas ZAYTUM en envases de porcelana y cristal de 0,5 y 0,75 litros y ELMISA en envases de 1 y 5 litros.

Empresa muy dinámica, comercializa sus aceites en el mercado nacional e internacional, incrementando cada año sus exportaciones, especialmente a Italia.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases especiales

MEDALLA DE BRONCE

Boca del Valle

El Aceite de Oliva Boca del Valle se obtiene por medios físicos a baja temperatura. Este zumo natural de la aceituna Cornicabra conserva los aromas afrutados propios de la variedad, un agradable sabor dulce y fresco, típico de la zona de los Montes de Toledo, el color oscila dependiendo de los años y de la época de recolección entre un verde-claro y un crema-violáceo.

Coop. Virgen de la Oliva

Ctra. Toledo-Albacete, 37
Almonacid de Toledo (Toledo)
Tel.: 925 / 31 40 14

La Coop. fue fundada en el año 1967, tiene una superficie de olivar de 2.500 Has. de los socios, molturando unos 2 millones de Kgs. de aceitunas y cuenta con el sistema continuo en dos fases de acero inoxidable.

La comercialización la hace en envases de 0,5 y 5 litros, envasado en las instalaciones del Patrimonio Comunal Olivarero.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases de 1 litro

MEDALLA DE ORO

Jerez

Los caracteres organolépticos de este Aceite de Oliva Virgen han sido aportados por la especial composición de los suelos donde se produce la aceituna: arcillas, margas y yesos.

Aroma complejo, percibiéndose fuertes sensaciones de fruta madura con un sabor redondo, delicado y armónico.

Aceite muy apto para el uso en ensaladas y cocinados ligeros, sobre lo que es posible percibir todas sus cualidades.

Hermanos Jerez S.L.

c/ Defensores del Alcázar, 17
45240 Alameda de la Sagra (Toledo)
Tels. 925 / 50 02 95 - 53 74 30
Fax. 925 / 53 75 73

La empresa está situada en una comarca antiguamente muy poblada de olivos aunque ahora por su baja producción viene reduciendo sus plantaciones.

La almazara tiene una capacidad de 1 millón de kilos de aceitunas con un rendimiento en el procesado de 40.000 kilos/día.

Cuenta con instalaciones para limpieza del fruto, lavado de éste y molturación por sistema continuo de acero inoxidable, así como depósitos de almacenamiento y envasado de garrafas.

El minifundio de la comarca permite elaboraciones diarias de pequeñas partidas por lo que se evita el atrojamiento.

Parte de la producción (150.000 litros aprox.) es vendida en botellas de 1 a 5 litros dedicándose el resto a la exportación.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases de 1 litro

MEDALLA DE PLATA

Aceites Muñoz

Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado a partir de aceitunas de variedad Cornicabra de Toledo.

El fruto es seleccionado en su recogida y molturado rápidamente a bajas temperaturas en las más modernas instalaciones con el propósito de mantener inalterables sus excelentes cualidades de aroma y frescor sensorial.

El aceite resultante es dulce y alegre pero a la vez con gran persistencia sensorial. Es un aceite muy recomendado tanto para degustar en crudo por sus buenas propiedades como para guisar por su gran rendimiento.

Aceites Muñoz, S.L.

C/ Capitán Bermejo, 68
45534 La Mata (Toledo)
Tel. 925 / 74 72 35
Fax. 925 / 74 71 21

Empresa familiar fundada en 1970 por D. José Luis Muñoz Vázquez, la cual tras sucesivas transformaciones tanto técnicas como administrativas logra disponer en la actualidad de una sociedad con la más avanzada tecnología del sector oleícola.

Nuestra empresa elaborará en torno a las 300 TM. de Aceite de Oliva Virgen de las cuales más del 60% se destina al mercado nacional, envasado con nuestras marcas. El resto se destina a la exportación a granel.

Las marcas propias con las que comercializamos el aceite son ACEITES MUÑOZ y CASMU en envases de 1l y 5l.

El mercado más importante de estos aceites es principalmente toda la zona centro para el envasado y países mediterráneos como Grecia e Italia para los graneles.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases de 1 litro

MEDALLA DE BRONCE

Moral Oro

De color amarillo verdoso con brillo tenue, es un zumo natural de aceituna que no ha recibido otros tratamientos diferentes a los de extracción con presión muy baja. A cambio de su bajo rendimiento cuenta con una gran riqueza aromática.

Tiene una acidez muy baja y sabor afrutado ligeramente amargo, hecho que le confiere frescura y vivacidad.

Coop. Santiago Apóstol

c/ San Blas, 2

13350 Moral de Calatrava (Ciudad Real)

Tel. 926 / 33 00 25

Fax. 926 / 33 00 00

Esta empresa Cooperativa tiene una sección dedicada a vinos de Denominación de Origen Valdepeñas y otra que produce Aceite de Oliva Virgen con aceituna aportada por sus socios.

Los frutos de la variedad Cornicabra son lavados y molturados diariamente por un sistema continuo de acero inoxidable a dos fases no pasando su temperatura de 30°C.

En depósitos revestidos de resinas epoxi, el aceite hace su aclarado natural siendo posteriormente almacenado hasta su comercialización.

Su producción es muy baja aunque muy reconocida en la comarca.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases de 5 litros

MEDALLA DE ORO

R. Lencina

Tiene un color amarillo dorado y fragancia afrutada muy alta, como corresponde a su proceso de batido en frío. Su delicado sabor carente de amargores, le convierten en un producto natural de máxima calidad, especialmente indicado para un consumo selecto.

El conjunto de variedades de aceituna le imprimen un carácter de elegancia, ligereza y persistencia.

Rafael Lencina Ruiz

c/ Batán, 2
02400 Hellín (Albacete)
Tel. 967 / 30 06 27

Sus instalaciones están en una zona de poca producción de olivar, aunque de gran calidad. Procesa hasta 1,5 millones de kg de aceitunas de las variedades Cuquillo, Cornicabra y Manzanilla.

Cuenta con un sistema de elaboración, integrado por cuatro prensas y un extractor de mallas de acero muy fino con el que llegan a obtener hasta el 50% del aceite sin presión.

La calidad de la materia prima, producida en la Serranía, aporta a sus aceites un toque de distinción inconfundible.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases de 5 litros

MEDALLA DE PLATA

Cardenal Tavera

Aceite de Oliva Virgen Extra de sabor suave y delicado de entrada y dando al final su afrutado natural característico de los aceites de Toledo trabajados a baja temperatura.

Es un producto escogido entre los mejores aceites elaborados por las trece cooperativas integradas en esta cooperativa de segundo grado, repartidas por toda la provincia de Toledo.

Cardenal Tavera es aceite ideal para cualquier tipo de cocina que se precie de mediterránea, ya que lo es tanto para consumo en crudo por su suavidad y por su cuerpo para aguantar sin ningún problema la fritura.

S.C.L. Molinos de Aceite de Toledo

*c/ Méjico, 2
45004 Toledo
Tel./ Fax. 925 / 25 53 31*

S.C.L. Molinos de Aceite de Toledo, es proyecto en común de trece cooperativas de la provincia de Toledo unidas para crear esta cooperativa de segundo grado y posteriormente constituirse en A.P.A.

Molinos de Aceite de Toledo tiene cooperativas en todas las zonas olivareras de la provincia de Toledo, elaborado el fruto que le dan cerca de un millón de árboles en su totalidad de la variedad Cornicabra, especie autóctona de la región.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Envases de 5 litros

MEDALLA DE BRONCE

Castillo de Ontur

El aceite procede de las variedades de aceituna, Comicabra en un 70%, el 20% de Blanqueta y el resto de Manzanilla.

El aceite presenta un color amarillo oro, con aromas a fruta fresca como de manzana, el gusto es suave y redondo.

Se recomienda para ensaladas y platos cocinados a temperaturas bajas.

Coop. del Campo San José

*c/ Florida, 60
02652 Ontur (Albacete)
Tel./ Fax. 967 / 32 30 29*

Esta empresa cooperativa se fundó en 1946 para elaboración de vinos y en 1953 se creó la sección de almazara, pasando por la fase de prensas hasta llegar al actual sistema de extracción continua en dos fases.

La comercialización se hace todo envasado, una parte se llevan los socios y otra se comercializa en Valencia, Navarra, Santander, Bilbao, Burgos, Albacete y pueblos de la comarca de Hellín y Almansa.



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha