



Premio Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles Campaña 2011-2012

alimentación.es
Saber más para comer mejor



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE





DISFRUTA DE NUESTROS MEJORES ACEITES

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente te invita a descubrir los cuatro aceites ganadores del Premio Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles campaña 2011-2012, que concede por decimoquinta vez.

El aceite de oliva virgen extra es uno de los ingredientes fundamentales de la Dieta Mediterránea. Es, además, sinónimo de excelencia y salud. Los aceites españoles destacan por su gran calidad, gracias a la diversidad varietal de nuestros olivos, las esmeradas técnicas de cultivo y recolección, y el cuidado en su obtención y elaboración. España es, con gran diferencia, el mayor productor mundial de aceite de oliva virgen. Un producto del que sentirnos orgullosos y que merece la pena conocer en mayor profundidad.

Descubre todas las sensaciones que esconden los mejores aceites de nuestro país.



PREMIO MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ESPAÑOLES

CAMPAÑA 2011-2012



PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA PREMIO PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Hacienda Queiles, S.L., Tudela (Navarra)

PREMIO FRUTADOS VERDES AMARGOS

Almazara de Muela, S.L., Priego de Córdoba (Córdoba)

PREMIO FRUTADOS VERDES DULCES

S.C.A. Nuestra Señora de los Remedios, Jimena (Jaén)

PREMIO FRUTADOS MADUROS

Rodau, S.L.- Aceites Dauro, Torroella de Fluvià (Girona).



HACIENDA QUEILES

Tudela (Navarra)

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA
AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2011-2012



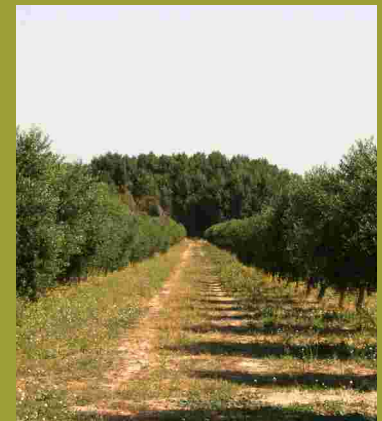
PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2011-2012
DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Aceite Frutado intenso y complejo de aceituna verde, con notas de manzana y almendra ambas maduras. También se percibe algo de canela, estando todo el conjunto muy equilibrado. En boca, de entrada es bastante dulce y almendrado, ligeramente amargo, y algo más picante. Todo el conjunto de atributos es muy equilibrado y armónico.

Obtenido por extracción en frío con aceitunas seleccionadas de la variedad arbequina.





OBRA DE HACIENDA QUEILES

En el pequeño Valle del Queiles, al sur de Navarra, donde ya los romanos cultivaban maravillosos olivares, Hacienda Queiles realiza una cuidada olivicultura para obtener un fruto perfecto, con características únicas en olivas arbequinas, conferidas por sus suelos pedregosos y calizos y una climatología adversa con temperaturas muy frías en invierno y bastante calurosas en verano.

Sólo a partir del fruto perfecto y seleccionado, se producen sus aceites de oliva Extra Virgen –ABBAE DE QUEILES y ALHEMA DE QUEILES– en su propia almazara, exquisita en su arquitectura y dotada de las técnicas más innovadoras, donde catadores y maestro de molino elaboran su producción ecológica certificada, presentada en envases numerados, de este exclusivo aceite de pago, dulce, delicado, muy frutal y aromático, persistente en boca, con notas vegetales que recuerdan a los tomates verdes y a las hierbas frescas,

con toques sutiles de almendra amarga que le dan su carácter muy equilibrado, fiel reflejo de la pasión por el olivo.

Hacienda Queiles lleva produciendo y comercializando su aceite de oliva Virgen Extra de altísima calidad desde hace más de doce años, durante los cuales ha conseguido crear una importante imagen de marca y se ha ganado el reconocimiento por parte de consumidores, prescriptores, prensa y profesionales del sector en los 22 países donde está presente en la actualidad.

Aparte de contar con diversos sellos de producción ecológica y los certificados de calidad necesarios para comercializar sus productos en los mismos, Hacienda Queiles lleva diez años siendo premiada por la calidad de su aceite de oliva Virgen Extra y el diseño de sus presentaciones en los concursos más prestigiosos del mundo.



HACIENDA QUEILES

Hacienda Queiles SL

Pl. Sancho el Fuerte, 1
31500 Tudela (Navarra)
Teléfono: 948 410650
Fax: 948 412200
e-mail: info@haciendaqueiles.com
Web: www.haciendaqueiles.com

ALMAZARA DE MUELA

Priego de Córdoba (Córdoba)

PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2011-2012.
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
FRUTADOS VERDES AMARGOS



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Frutado muy intenso de aceituna verde, hierba y alloza y notas de hierbabuena, todo muy equilibrado. En boca es muy aromático y de entrada dulce y almendrado, con mucho cuerpo, presentando un amargor de intensidad media, y un picor medio alto.

Obtenido por extracción en frío con aceitunas seleccionadas de las variedades hojiblanca y picuda.





OBRA DE ALMAZARA DE MUELA

En 1942, Don Mateo Muela Velasco inicia su negocio familiar centrado, en un primer momento, en la compra-venta de aceite y, pocos años después, en la elaboración del aceite de oliva virgen en una almazara con el sistema tradicional de prensado en frío. Un proyecto diferente y adelantado a su tiempo que supuso una apuesta por el aceite virgen extra.

Están ubicados en la Subbética Cordobesa a más de 650 metros sobre el nivel del mar. Esta región, con Denominación de Origen Priego de Córdoba, cuenta con un microclima que permite la obtención de unos aceites con unas características propias.

Almazara de Muela, ya en tercera generación, cuenta con un sistema único y exclusivo que permite la extracción del aceite sin la aportación de calor o agua

al proceso, permitiendo mantener todos y cada uno de los atributos del aceite. Esto se complementa con una exigente preocupación por el daño oxidativo que sufre el producto. Así, Venta del Barón posee una elevada concentración en Tocoferoles, Fitoesteroles y Polifenoles, todos ellos componentes de gran importancia nutricional.

Por último, el presente año han inaugurado las nuevas instalaciones que han sido definidos por el jurado de AEMO como: “racional disposición de la maquinaria e instalaciones que se alojan en un moderno edificio con gran funcionalidad, el manejo escrupuloso de la materia prima, la separación de aceitunas por variedades y la cuidada clasificación de aceites en bodega. Destaca la gran capacidad y automatización de la envasadora”.



Almazara de Muela

Ctra A-339, km. 24,5, polígono 27, parcela 221

14800 Priego de Córdoba (Córdoba)

Teléfono: 957 547017

Fax: 957 543485

e-mail: jmmuela@almazarademuela.com

Web: www.mueloliva.es

S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LOS REMEDIOS Jimena (Jaén)

PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2011-2012.
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
FRUTADOS VERDES DULCES



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Frutado intenso, complejo, de aceituna verde con algunas notas maduras, muy equilibrado. Destacan las notas de manzana verde, hierba, alloza, cítricos y plátano. En boca es muy aromático, persistente, con mucho cuerpo y dulce de entrada. Presenta un amargor medio, algo más picante y almendrado, todo ello muy equilibrado.

Obtenido por extracción en frío con aceitunas seleccionadas de la variedad picual.





OBRA DE S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE LOS REMEDIOS

Aceites Oro de Cánava nació en 1976 de la ilusión de 75 socios y de su compromiso por producir y llevar hasta los consumidores un aceite de primerísima calidad.

Hoy, más de 30 años después, los valores se mantienen intactos pero las técnicas se han perfeccionado para optimizar los procesos, por ello, en 2005 se inauguraron las nuevas instalaciones que cuentan con los mejores recursos del mercado para ofrecer una garantía de calidad avalada tanto por los rigurosos controles internos como por los realizados por la Denominación de Origen “Sierra Mágina” de la que son miembros.

Esta gran apuesta por la calidad involucra todo el proceso de creación del aceite, desde los árboles y la tierra hasta la comercialización. Los olivares son cuidados y supervisados en todas y cada una de las labores agrícolas, las aceitunas se seleccionan en el momento óptimo y son respetuosamente trasladadas a la almazara. En definitiva, un proceso muy cuidado en todas sus fases con una clara apuesta por la calidad.

Y es que, la aventura empresarial iniciada en 1976 es una filosofía de vida, sustentada no solo en llevar hasta el consumidor lo mejor de la tierra sino también en divulgar, promover y fomentar las excelencias de este producto.

ORO DE CÁNAVA

S.C.A. Ntra, Sra. de los Remedios

Ctera. Mancha Real-Cazorla, km. 17,400
23530 Jimena (Jaén)
Teléfono: 953 357437
Fax: 953 357007
e-mail: info@orodecanava.com
Web: www.orodecanava.com/

RODAU, S.L. - ACEITES DAURO Torroella de Fluvià (Girona)

PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2011-2012.
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
FRUTADOS MADUROS



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Frutado de aceituna de intensidad alta, con mezcla de notas verdes y maduras, predominando éstas. Destacan la manzana y la almendra, ambas maduras, la hierba y la alloza con intensidad ligera como notas verdes. En boca es de entrada muy dulce, no amarga, pica ligeramente y es muy almendrado. Todo el conjunto es muy equilibrado.

Obtenido por extracción en frío con aceitunas seleccionadas de las variedades arbequina, hojiblanca y koroneiki.





OBRA DE RODAU, S.L.–ACEITES DAURO

DAURO se elabora siguiendo el concepto de “Aceite de Pago”, o lo que es lo mismo, que todo el aceite procede de una única finca.

La explotación está ubicada en el Alt Empordà -Girona-, en una zona influenciada por el Mediterráneo y los Pirineos, la región de latitud más norte del Mediterráneo español.

En el Empordà hay un fenómeno climático que marca la vida general, e incluso el paisaje: el viento del norte, la Tramontana. Es un viento intenso y continuo que barre las nubes y despeja el cielo dejando un ambiente limpio y luminoso. Luz y aireación, las dos grandes exigencias fisiológicas del olivo.

El sistema de cultivo de los olivos es respetuoso al máximo con el suelo, la flora y la fauna autóctonas, y emplea el mínimo de abonos y productos fitosanitarios posible. Los suelos de la finca se mantienen con hierba natural para evitar la erosión y favorecer los ciclos

reproductores de los insectos beneficiosos.

En la finca hay distintos tipos de suelo. Pero la mayor parte esta formada una capa fértil de profundidad variable, de tierra de textura franca y gravas; asentada sobre un perfil cálcico poco cimentado, con escasa capacidad de retención y muy apto para los cultivos leñosos mediterráneos.

En la finca se cultivan tres variedades: Arbequina, Hojiblanca y Koroneiki.

El aceite Dauro ha llegado a ser justamente lo que pretendía: convertirse en zumo de fruta fresca con claros matices frutales y vegetales. En Dauro predominan el tomate, las hortalizas, el plátano verde, la piel de manzana, y el pistacho.

Dauro es un aceite muy reconocido en España y pionero en I+D.

DAURO



Rodau S.L.–Aceites Dauro

Mas La Bomba
Km. 375 carretera C31 Figueras-La Bisbal.
17474 Torroella de Fluvià (Girona)
Teléfono y fax: +34 972 55 06 61
e-mail: mcano@caurea.es
Web: www.aceitesdauro.es



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE