

Premio

Mejores Aceites de Oliva
Virgen Extra Españoles

Campaña 2012-2013



alimentación.es

Saber más para comer mejor



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 2012-2013, que concede por decimosexta vez.

El aceite de oliva virgen extra es uno de los ingredientes fundamentales de la Dieta Mediterránea. 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 sentimos 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 2012-2013



PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA PREMIO PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Finca La Reja, S.L., Bobadilla-Antequera (Málaga)

PREMIO FRUTADOS VERDES AMARGOS

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

PREMIO FRUTADOS VERDES DULCES

S.C.A. Almazaras de la Subbética, Carcabuey (Córdoba)

PREMIO FRUTADOS MADUROS

Cooperativa Agrícola i Caixa Agrària de Cambrils, Cambrils (Tarragona)



FINCA LA REJA, S.L

Bobadilla-Antequera (Málaga)

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA
AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2012-2013



PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2012-2013
DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Frutado intenso de aceituna verde, muy complejo, con notas de otras frutas, manzana verde, hierba, alloza, cítricos y cáscara de plátano verde, todo ello muy equilibrado y armonioso. En boca es claramente amargo y picante y almendrado de alloza.

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





FINCA LA REJA

Han transcurrido muchos siglos desde los primeros indicios de actividad oleícola en Finca La Torre. Así lo demuestran varios molinos, algunos de origen romano, encontrados en las inmediaciones de la finca que se exhiben en sus jardines.

En tan sólo dos años transcurridos desde que se iniciara un nuevo enfoque empresarial de Finca La Torre con cambios tanto en el manejo del cultivo como en el proceso de elaboración, su aceite ha conseguido posicionarse entre los más reconocidos nacional e internacionalmente.

Toda la producción es propia y cuenta con cuatro variedades de de ceituna: hojiblanca, arbequina, picudo y cornicabra alternado parcelas de olivos centenarios y jóvenes.

En un paraje maravilloso se encuentra el cortijo donde se ubica la almazara recientemente modernizada que cuenta también con varias viviendas para aloja-

miento de turistas. Las instalaciones son visitables y además se pueden degustar sus aceites.

El manejo bajo prácticas de agricultura ecológica se inició hace más de trece años. Después se realizaría la conversión hacia agricultura biodinámica, siendo una de las pioneras en España. Este nuevo modelo hace que se respeten escrupulosamente la pautas biológicas del cultivo y que el enfoque sea totalmente sostenible, aprovechando los subproductos de la almazara, generando compost para la fertilización de olivares a partir de alperujo y estiércol de un rebaño de un millar de ovejas que, a su vez, controla la cubierta vegetal y realiza una función de abonado adicional.

En la actualidad, el objetivo empresarial de Finca La Reja radica en mantener los criterios de calidad fijados, abordar nuevos mercados y contribuir a la difusión de la cultura del aceite.

**FINCA
LA TORRE®**

Finca La Reja, S.L.

Camino Finca La Torre, s/n.
29540 Bobadilla - Antequera (Málaga)
Teléfono: 952 111619
e-mail: info@fincalatorre.com
Web: www.fincalatorre.com

ALMAZARA DE MUELA Priego de Córdoba (Córdoba)

PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2012-2013 .
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
FRUTADOS VERDES AMARGOS



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Frutado intenso de aceituna verde, muy complejo, con notas de manzana verde, hoja, hierba, tomatera y cítricos. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante de intensidad elevada y almendrado de alioza. En su conjunto muy equilibrado.

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





ALMAZARA DE MUELA

Hace más de 70 años D. Mateo Muela Velasco, granadino fundador de Almazara Muela, apostó por la tradición y las maneras artesanales en lugar de por una producción masificada convirtiéndose en el primero en demostrar que en el sector del aceite de oliva, el esmero en la calidad, podría dar los mejores frutos.

En 1942 emprende su negocio familiar centrado en la compra-venta de aceite. Pocos años después, comenzó la elaboración del aceite de oliva virgen extra en una almazara con el sistema tradicional de prensado en frío. Un proyecto innovador, diferente y adelantado a su tiempo, que supuso una apuesta por este producto único que, con el paso del tiempo, se ha convertido en uno de los mejores aceites del mundo.

La localidad de Priego de Córdoba, donde se encuentra la almazara, está ubicada sobre una llanura de tierras fértiles situada a los pies de las Sierras Subbéticas.

Íntimamente ligada al relieve de su orografía y al cultivo más tradicional de la comarca, la sierra y el olivo se adueñan del paisaje prieguense.

Un peculiar microclima, caracterizado por una elevada pluviosidad y unas grandes oscilaciones térmicas, junto con una accidentada y montañosa orografía, confieren a esta zona matices específicos que la hacen ser diferente de cualquier otra.

Almazara de Muela cuenta con un sistema único y exclusivo que permite la extracción del aceite sin la aportación de calor o agua al proceso consiguiendo 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, los aceites de oliva virgen extra poseen una elevada concentración en tocoferoles, fitoesteroles y polifenoles, componentes de gran importancia nutricional.



Almazara de Muela

Ctra A-339, km. 24,5, polígono 27,
parcela 221
14800 Priego de Córdoba (Córdoba)
Teléfono: 957 54 34 85
e-mail: mueloliva@mueloliva.es
Web: www.mueloliva.es

S.C.A. ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA

Carcabuey (Córdoba)

PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2012-2013.
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
FRUTADOS VERDES DULCES



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Frutado intenso de aceituna verde y frutas maduras, con notas verdes de manzana, hoja, tallo, hierba y alloza, equilibrado. En boca, de entrada dulce, muy almendrado, ligeramente amargo y algo más picante.

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





S.C.A. ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA

La Sociedad Cooperativa Agrícola de 1er grado Almazaras de la Subbética, creada en Julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas y experimentadas cooperativas con más de 50 años de experiencia: S.C.A. Virgen del Castillo y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno.

Compuesta por alrededor de 4.000 socios, que representan una superficie de olivar de unas 15.000 Hectáreas, tiene como principal actividad la producción de aceite de oliva de alta calidad.

Almazaras de la Subbética, está ubicada en el corazón de Andalucía, dentro del Parque Natural de las Sierras Subbética donde se cultivan tres variedades de aceituna: picuda, hojiblanca y picual.

El entorno protegido, la concienciación y formación a los agricultores de la zona, en las mejores y más respetuosas maneras de cultivar y recolectar sus productos,

la promoción del cultivo ecológico, la reducción de la contaminación con procedimientos innovadores, así como la sostenibilidad energética mediante huertos solares han hecho de Almazaras de la Subbética merecedora a lo largo de la historia de múltiples reconocimientos en el ámbito medio ambiental y de protección del entorno natural.

Dentro del apoyo al desarrollo social y cultural de la comarca, Almazaras de la Subbética trabaja conjuntamente con la Denominación de Origen Priego de Córdoba, en el desarrollo y la promoción del aceite y los atractivos turísticos de la zona.

Almazaras de la Subbética, y la fusión de las cooperativas que la fundaron han recibido multitud de premios y reconocimientos a lo largo de la historia; no solo por la calidad de sus aceites, sino por su trayectoria en la mejora continua, la innovación y el respeto al medio ambiente.



**Almazaras
de la Subbética**

S.C.A. Almazaras de la Subbética

Pol. Los Bermejales, ctra. A-339. km. 17,850
14810 Carcabuey (Córdoba)
Teléfono: 957 55 30 14
e-mail: comercial@almazarasdelasubbetica.com
Web: www.almazarasdelasubbetica.com

COOPERATIVA AGRÍCOLA I CAIXA AGRÀRIA DE CAMBRILS Cambrils (Tarragona)

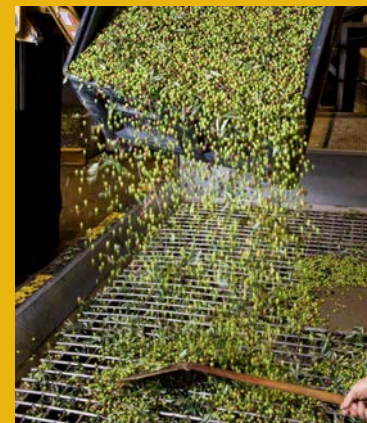
PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2012-2013.
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
FRUTADOS MADUROS



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Frutado intenso de aceituna que recuerda a las frutas maduras. Se perciben notas de manzana, almendra y notas de canela y vainilla, con alguna nota verde de baja intensidad, todo ello muy equilibrado. En boca es muy dulce y almendrado, ligeramente amargo y algo más picante. Todo el conjunto muy armonioso.

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





COOPERATIVA AGRÍCOLA Y CAIXA AGRÀRIA DE CAMBRILS

La Cooperativa Agrícola de Cambrils fue fundada en 1902 por grandes y pequeños propietarios con el espíritu de aunar fuerzas, reducir costes y agrupar la oferta. En su centenaria trayectoria, la Cooperativa ha evolucionado constantemente, siendo la perseverancia y el rigor en la calidad lo que la han convertido en uno de los referentes del sector oleícola de Catalunya.

Actualmente son 410 los productores de aceituna arbequina, quienes cultivan de forma tradicional las fincas que rodean Cambrils y otras localidades vecinas. Durante la cosecha que empieza a mediados de octubre, las aceitunas recolectadas diariamente son transportadas con celeridad para garantizar su máxima frescura y calidad a la Cooperativa, donde son molturadas inmediatamente.

Desde 2004 la Cooperativa cuenta con unas modernas instalaciones de 12.000 m² donde también se encuentran la sec-

ción hortofrutícola y una de nuestras “agrobotigues”. Es de destacar que en 2012 la almazara obtuvo la certificación ISO 9001 en producción, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen extra. La entidad y sus socios están inscritos en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Siurana”.

Cambrils es un referente gastronómico para productos de la tierra y del mar, y el nexo de unión es el virgen extra de su cooperativa ensalzado por numerosos prescriptores. Este aceite se utiliza ya en las creaciones de 25 restaurantes de reconocido prestigio de países como Francia, Reino Unido y España.

La exportación supone el reto más relevante para el presente y el futuro. En la actualidad tiene presencia en 20 países de Europa, América y Asia bajo las marcas “Mestral” y “Aragem” que también han sido reconocidas por sus presentaciones.

cooperativa
CAMBRILS

Cooperativa Agrícola y Caixa Agrària de
Cambrils

C/ Sindicat, 2
43850 Cambrils (Tarragona)
Teléfono: 977 36 9511
e-mail: cooperativa@coopcambrils.com
Web: www.coopcambrils.com

