



EL ACEITE AUTÉNTICO DE JAÉN

NUESTRA CLIMATOLOGÍA REDUCE LA PRODUCCIÓN Y CONCENTRA LOS SABORES

Nuestra almazara está enclavada en Solera, uno de los pueblos más altos de Jaén, en la comarca de Sierra Mágina. Aquí producimos **un aceite de oliva puro y natural**, rodeados de altas montañas y mediante métodos tradicionales. A diferencia de la mayoría de cooperativas, dentro de nuestra pequeña almazara, **no utilizamos centrifugadoras verticales para extraer el aceite de oliva, sino que empleamos decantadores naturales**, mucho más respetuosos con el producto y con el medio ambiente.

Todo nuestro olivar es tradicional, y en su mayoría no mecanizable, por lo que la recolección se efectúa a mano, principalmente entre los meses de noviembre y diciembre, cuando el frío aprieta por estos lares. Además, gran parte de nuestros olivos son de secano y están sobre fuertes pendientes, **en altitudes superiores a 1.200 metros. lo que configura un entorno que reduce la producción y concentra los sabores.**

Nuestra cooperativa está formada por 300 agricultores, casi la totalidad de los habitantes del pueblo, y en ella producimos unos 700.000 kilos de aceite de oliva al año, en su mayoría **virgen extra de calidad superior**. Seleccionamos el mejor aceite de oliva virgen extra al inicio de la campaña, y lo envasamos directamente en origen, garantizando su autenticidad y alta calidad.



S.C.A. San Juan Bautista | CIF: F23006869
C/ Garaje, 3 – 23569 Solera (Jaén - España)
Telf. 953394037 – 659435143
Email: info@directodelolivar.com
<http://www.directodelolivar.com>



FICHA DEL PRODUCTO

COSECHA 2015 - 2016

DESCRIPCIÓN

Producimos un ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SUPERIOR, obtenido mediante primera EXTRACCIÓN EN FRÍO de aceitunas de la variedad picual procedentes de olivares de sierra plantados a una gran altitud (incluso por encima de los 1.200 metros). Por eso es un aceite de oliva único en el mundo, de sabor MUY INTENSO Y EQUILIBRADO, de color verde oscuro, aspecto denso y el toque de amargor y picor perfectos, que le dan carácter y personalidad. Se obtiene por el método tradicional mediante DECANTACIÓN (sin centrifugar), de forma que se consigue un sabor más auténtico y concentrado.

USOS CULINARIOS

Al tratarse de un aceite de oliva virgen extra filtrado, se puede usar tanto en crudo como para cocinar. Un buen chorro en crudo transmite un gran sabor al pan y ensaladas, con un toque algo picante y amargo que despierta los sentidos. Cuando se utiliza en sofritos, fritos y guisos, su alta densidad hace que no penetre tanto en los alimentos como otros aceites de oliva y grasas vegetales, de manera que protege mejor sus propiedades y transmite menos calorías. Además, cuenta con un alto contenido en vitamina E (antioxidantes naturales), tiene una mayor estabilidad y una gran resistencia a las altas temperaturas, por lo que produce menos humos y los alimentos se cocinan de forma más sana.

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Nuestro aceite de oliva virgen extra es un zumo natural, sin aditivos ni conservantes ni colorantes. Su fecha de consumo preferente en formato pet es de un año a partir de su fecha de envasado en nuestra almazara, aunque bien conservado, puede aguantar más tiempo en perfectas condiciones. Para su conservación, recomendamos mantenerlo en un sitio fresco (entre 18 y 25 grados) y alejado de la luz (especialmente de la luz solar). Por ejemplo, dentro de un armario de tu cocina o trastero, se conservará perfectamente y mantendrá todas sus propiedades durante muchos meses.

FICHA TÉCNICA

TIPO | Aceite de oliva VIRGEN EXTRA de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

VARIEDAD | Picual

REGIÓN | Sierra Mágina (Jaén) – Andalucía.

ZONA DE PRODUCCIÓN | Municipio de Huelma-Solera principalmente.

ALTITUD | Entre 1.000 y 1.200 metros.

TIPO DE CULTIVO | Mayoritariamente seco.

PERÍODO DE RECOLECCIÓN | Noviembre-Diciembre.

SISTEMA DE RECOLECCIÓN | Manual con vareo y ayuda mecánica.

SISTEMA DE EXTRACCIÓN | Sistema continuo de primera extracción a menos de 26°C.

ALMACENAMIENTO | Depósitos de acero inoxidable.

COLOR | Verde oscuro.

AROMA Y SABOR | Hierba verde de sabor potente, algo picante y amargo.

MARIDAJES | Tostadas, pan, ensaladas, arroces, pasta, pescados frescos y todo tipo de cocina en crudo o semicrudo.

ACIDEZ | <0,2°

CERTIFICADOS | Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

ENVASADO | A partir del mes de diciembre.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE | Un año después de su envasado.

Boletín de Análisis.

Emitido por: Laboratorio Físico-Químico
Laboratorio Organoléptico

Total de páginas: 1



S A L I D A	CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA MÁGINA"	
	FECHA 10-12-15	NÚMERO A-0541
	BEDMAR (Jaén)	

TIPO DE MUESTRA: ACEITE DE OLIVA
ENTIDAD: S.C.A. SAN JUAN BAUTISTA.
MUNICIPIO: SOLERA.
BODEGA/DEPÓSITO/CENTRÍFUGA: DEP. 1
CAPACIDAD: 24.000 kg.

CÓDIGO LABORATORIO: 15/0541.

FECHA RECEPCIÓN: 02-12-15.

FECHA FIN ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO: 10-12-15.

FECHA FIN ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO: 3-12-15.

Observaciones de la Muestra: Aceite suministrado por el propio cliente. Envase de plástico de 200 ml con tapón de plástico precintado. Campaña elaboración: 2015/2016.

Determinación	Método	Resultado	Unidades	Límites
Grado de acidez	R. CEE nº 2568/91 ANEXO II	0,16	% Ácido Oleico libre.	* ≤ 0,50
Índice de Peróxidos	R. CEE nº 2568/91 ANEXO III	4,23	Miliequivalentes de oxígeno activo por kg. de grasa.	* ≤ 18,00
K ₂₇₀	R. CEE nº 2568/91 ANEXO IX	0,12	Extinción específica: E _{1cm} 1%	* ≤ 0,20
Panel Test:				
Clasificación	CATA	Virgen Extra		*
Mediana del Frutado		4,3		* ≥ 2,5
Mediana del Amargo		5,0		* ≤ 6,0
Mediana del Picante		4,5		* ≤ 6,0
Mediana del Defecto		0,0		



Aceite de oliva virgen extra SUPERIOR



28,90€-81,90€



Aceite de oliva SIN FILTRAR



64,90€-77,90€



Aceite de oliva para REGALAR



18,90€-113,90€

TARIFA

ENERO 2016

FORMATOS Y PRECIOS

Caja con 3 pet de 5 litros 77,90€

Caja con 3 latas de 3 litros 69,90€

Caja con 12 botellas “simil vidrio” de 500ml
y tapón inviolable para restauración 64,50€

Estuche con botella 500ml vidrio pintado y grabado
personalizado 19,90€

Pack de 12 botellas 500ml vidrio sin pintar y
etiqueta personalizada 89,90€

CONDICIONES GENERALES

Descuentos por volumen a partir de la segunda caja
(ver tabla adjunta).

Precios con IVA y envío gratis en España peninsular.

Pago al contado mediante tarjeta de crédito/débito,

Paypal o transferencia bancaria.

Precios sujetos a su variaciones.

Cajas	Descuento (%)
1	0%
2	5%
3	6%
De 4 a 7	7%
De 8 a 19	8%
De 20 a 35	9%
De 36 a 71	10%
De 72 a 179	12%
A partir de 180	15%

Formato	Cajas por pallet
Caja con 3 pet de 5 litros	40
Caja con 12 botellas de 500ml	96
Caja con 4 latas de 3 litros	96