

UN TOQUE DISTINTIVO

Bares, restaurantes y empresas de catering han tenido hasta marzo para hacerse con los nuevos envases irrellenables. Los formatos inviolables que presentamos en estas páginas se convertirán en el elemento diferenciador.



Amargo y picante

Cuidado proceso de selección de las mejores aceitunas de la variedad arbequina y picual. El obtenido con esta última presenta un color verde kiwi, dulce, con amargo y picante suave. En nariz, aromas frescos hierba, alcachofa y compota de frutas. En boca es suave y equilibrado con toques a plátano, manzana roja, tomate maduro y plantas balsámicas del campo.

www.castillodecanena.com



De parque natural

De color amarillo verdoso, su olor recuerda a fruto fresco, con toques de manzana, higuera y hierba recién cortada. Su sabor es equilibrado y fresco con ligeras notas amargas y picantes. Se obtiene de las aceitunas del parque natural de las sierras de Segura, Cazorla y las Villas, de cultivo ecológico, en ausencia de abonos y pesticidas químicos.

www.olivardesegura.es



Aroma de almendra amarga

La variedad frantoio de Claramunt posee un frutado de aceituna verde, con aroma de almendra amarga, presencia de plátano, con matiz de la cáscara, y manzana verde. Sensaciones verdes a hoja de olivo. Presenta notables atributos amargo y picante, destacando en el balance sensorial el segundo sobre el primero.

www.aceiteclaramunt.com



En botella dórica

Aceites Muñoz presenta una nueva gama de envases para su aceite de oliva virgen extra, en botella dórica de 250 ml y 500 ml con cápsula de aluminio *Olea*. Así, pierde la integridad tras la primera apertura y su sistema de protección mediante un conjunto obturador-válvula impide la reutilización del envase una vez agotado el contenido original.

www.aceitesmunoz.com



Denso y untuoso

Todas las botellas de Soleae van provistas de tapón irrellenable, adaptado a la nueva normativa. Para hostelería ofrece, principalmente, el formato de 250 ml. Su variedad manzanilla cacereña es frutada herbácea intensa, con predominio de kiwi y manzana verde. Es denso, untuoso, amargo y picante intenso. Recuerda a hoja de olivo.

www.soleae.com



De 250 ml en mesa

Los productos de vidrio de la marca Alfar cumplen la normativa vigente. En mesa lo habitual es utilizar la de 250 ml. El aceite se elabora en frío y en menos de doce horas desde la recolección de las aceitunas, lo que provoca unos rendimientos grasos muy bajos pero consiguiendo gran intensidad de aroma. Color verde amarillento, denso y con cuerpo.

www.aceiteslamaja.com



Práctico y de fácil apertura

El envase monodosis de Alcalá Oliva es práctico y de fácil apertura. Se mantiene limpio por su sistema anti goteo patentado. El aceite solamente se dosifica si se presiona la burbuja. Disponen de formatos con tapón de seguridad e irrellenable en botella de vidrio: 250, 500 y 750 ml; y en botella de plástico: 500 ml y 750 ml.

www.alcalaoliva.com



Maduración óptima

El AOVE La Chinata es zumo de aceitunas recogidas en su grado de maduración óptimo, obtenido de los frutos que, por su pequeño tamaño, no pueden ser destinadas al consumo directo, por lo que se deduce que mantienen todas sus virtudes más características. El formato monodosis de 20 ml es fácil de transportar para disponer de él en cualquier lugar.

www.lachinata.es



Especial coupage

Esencia Andalusí elige las variedades autóctonas de la zona para la obtención de un especial coupage. Es el resultado de combinar aceitunas picual, hojiblanca, arbequina, verdial de granada y carrasqueño, cultivadas principalmente en las provincias de Jaén, Córdoba y Granada. Se presenta en monodosis de 10 ml. En cajas de 10 y 360 unidades.

www.virgenextra.com



Muy equilibrado

Los AOVEs ecológicos Deortegas se presentan en envases de cristal color oscuro y con tapón irrellenable, de manera que el restaurante ofrece un producto de calidad envasado adecuadamente y con una etiqueta que identifica sus características. Todas las variedades son muy equilibradas en cuanto a picor y amargor.

www.deortegas.com



Resalta su frescura

AOVE monovarietal 100% arbequina. Perfecto para su uso en crudo en ensaladas, verduras, pastas, pescados, carnes, carpaccios e incluso postres. Resalta la frescura y variedad de los sabores, aportando un toque final afrutado. Excelente con un "pan con tomate", sólo o acompañado de un buen jamón, queso. Disponible en botellas de 0,5 l.

www.oleura.es



Con ligero amargor

El AOVE Buensalud se obtiene directamente de la aceituna y solo mediante procesos mecánicos. De gran fuerza y cuerpo, presenta un ligero amargor y deja un picor peculiar en la garganta. La variedad picual posee una excelente composición en ácidos grasos así como gran cantidad de antioxidantes naturales. Disponible también en botellas de 40 ml y monodosis.

www.buensalud.es



Multivarietal

Combinación de aceites virgen extra en 25 ml. Por su tamaño práctico, resulta la dosis ideal para aliñar las ensaladas en cualquier lugar. Aceite de oliva multivarietal de gran calidad en formato individual, dulce y brevemente picante. En boca es muy duradero y tiene un retrogusto muy agradable. Intenso sabor a hierba fresca y manzana.

www.aceitesabril.com



Ampollas coupage

Las ampollas monodosis de 13 ml de AOVE Orolivesur son un producto pensado para la restauración por su uso único, con un novedoso sistema antigoteo. Es un aceite coupage, donde predomina la variedad hojiblanca, cornicabra y picual. En boca es dulce, siendo muy ligero, picante-amargo y con un retrogusto muy fresco.

www.orolivesur.com



Aroma a hierba

Presenta matices fragantes, armónicos y equilibrados con tonos amargo, picante y astringente. Produce sensaciones que recuerda en olfato y gusto a fruto sano, fresco o maduro. El sabor y olor recuerdan a hierba recién cortada. Denota su alto contenido en ácido oleico como uno de los aceites más estables y con más valor nutricional.

www.olibe.es



Equilibrado y con cuerpo

Zumo natural con sabor afrutado y aroma intenso de aceituna verde con sensaciones claras de hierba recién cortada. En segundo plano, presenta sutiles matices de almendra, tomate, plátano verde y frutos silvestres. 100% arbequina, en boca resulta un aceite con mucho cuerpo y equilibrado.

www.loscarrizos.com



Lata de 3 litros

Pensando en el canal horeca, Cortijo de Suerte Alta lanza al mercado un nuevo formato de lata con una capacidad de 3 litros. Un envase más grande y económico para su AOVE variedad picual, 100% ecológico y DO Baena. Cuenta con dos variedades de producción 100% ecológica: picual y coupage natural.

www.suertealta.es



Aceiteras personalizadas en papel alimentario para monodosis

Dado que la Comisión Europea obliga a que el aceite se sirva en los restaurantes y bares debidamente etiquetado y envasado encima la mesa, Iglésies Associats ha creado las aceiteras *Vinoli*, que facilitan el cumplimiento de la ley. Están realizadas con papel folding alimentario de certificación ecológica con un plastificado mate que las hace resistentes al contacto con el aceite, el vinagre o el agua. Además se entregan plegadas planas para facilitar su almacenamiento y transporte. El montaje es automático y sencillo, pues se realiza con dos movimientos. Por sus características, permite una producción económica y, por lo tanto, una fácil reposición. Han sido galardonadas con el premio Selección Anuaría en la categoría del mejor packaging.

www.iglesies.com



Sistema de conservación de las características del aceite

Olive To Live es un sistema pensado para preservar el aceite de oliva y sus características organolépticas. Los peores enemigos de aceite de oliva son el oxígeno, la luz y la temperatura no controlada. Cada vez que abrimos una botella de aceite o la exponemos a altas o bajas temperaturas o la luz, las propiedades nutricionales y organolépticas empiezan a deteriorarse. Este sistema permite el almacenamiento, la conservación y la distribución del AOVE. Ha sido diseñado para proteger el aceite del oxígeno y de la luz, además de mantenerlo a una temperatura constante de aproximadamente 16 grados centígrados. De esta manera, garantiza que cada gota sea tan buena como el primer día de producción del aceite. Se conservan por medio de nitrógeno.

www.olivetolive.es



Frutado intenso

La guía italiana Flos Olei ha elegido al aceite Venta del Barón, de la firma prieguense Muela Olives, como el mejor aceite de oliva virgen extra con DOP en la categoría de frutado intenso. La entrada en boca es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión. El retrogusto es almendrado. Muy complejo, equilibrado y armónico en sus atributos olfato gustativos.

www.mueloliva.es



Picante en lengua

Cladivm es un aceite de recolección temprana, extraído en frío de 100% hojiblanca. Su frutado es intenso de aceituna verde. En boca tiene una entrada dulce que progresa a amargo de intensidad media, muy agradable, con un picante que perdura en toda la cavidad bucal y especialmente en la lengua, algo que es típico de esta variedad.

www.arden.com