



VERDEQUINA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COUPAGE

COMPOSICIÓN DEL AOVE VERDEQUINA COUPAGE

En España disponemos de más de 260 variedades de aceitunas destinadas a la producción de Virgen Extra. Según sea su composición podemos hablar de *monovarietales*, que son elaborados con una sola variedad de oliva, o bien *coupage o blend*, aquellos en los que se emplea distintas variedades de aceitunas para conferir un equilibrio de sabores y durabilidad.

Para nuestro COUPAGE hemos elegido tres tipos de aceituna:



HOJIBLANCA



PICUAL



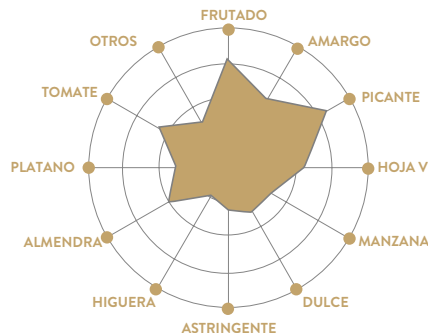
ARBEQUINA

Esta mezcla de aceites no es improvisada, sino que las proporciones de los diferentes tipos de aceitunas se encuentran definidas para encontrar un equilibrio y obtener un aceite balanceado, de extraordinaria calidad. Esta mezcla de zumos de diferentes aceitunas varía en función de la maduración de cada una de las variedades. Así, inicialmente el contenido de arbequina y hojiblanca es superior al del picual, a medida que pasan los meses, se ponderan las cantidades para mantener la misma excelencia y un sabor similar durante todo el año. Esta labor es realizada por expertos catadores para asegurar el disfrute del usuario final.

¿QUÉ APORTA CADA UNA DE LAS VARIEDADES?



HOJIBLANCA. Su sabor recuerda a hierba fresca o recién cortada, a alcachofas y plantas aromáticas. Es algo dulce, con amargor ligero y con cierto picor. Es típica de Málaga, Córdoba, Granada y Sevilla, y es la tercera variedad en cuanto a superficie de cultivo en España. Su nombre lo recibe del color blanquecino de las hojas del olivo. Tiene una baja resistencia a la oxidación por lo que no es fácil encontrar monovarietales y suelen ser bastante amargos.



PICUAL. Esta variedad de aceite es más intensa. De su cata se puede percibir un marcado aroma a oliva, tomate e higuera, notas amargas y picantes. Es la variedad más abundante y extendida en todo el mundo. Cultivada fundamentalmente en Jaén, Córdoba y Granada. El fruto tiene forma de pico “de ahí su nombre” y es una de las mejores variedades por su contenido en grasas lo que implica una alta resistencia a la oxidación y a las altas temperaturas a la hora de cocinar.



ARBEQUINA. Se caracteriza por su aroma afrutado y dulzón, con reminiscencias a manzana y almendra. Se comenzó a cultivar en Lleida, aunque procede de Palestina y tiene gran presencia en Cataluña, aunque nuestros olivares son de Toledo. Es de un sabor sutil y agradable, de ligero picor y amargor, lo que la hace ideal para todo tipo de preparaciones. Resalta los sabores de otros ingredientes pero no los oculta. Tiene escasa tolerancia a la oxidación, por esta razón se suele combinar con otras variedades para mantener su resistencia.