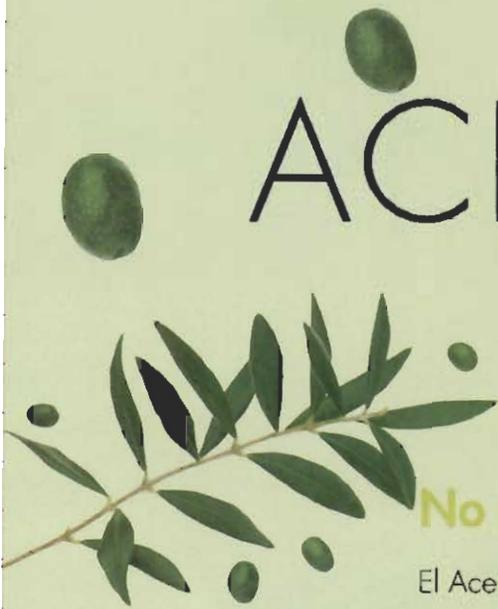




**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

**100% ZUMO DE OLIVA**

# ACEITE DE OLIVA



## No todos los Aceites de Oliva son iguales

El Aceite de Oliva es un **alimento natural y equilibrado**, irremplazable en la dieta mediterránea. Pero no todos los aceites de oliva son iguales. Su calidad, sabor y aroma están en función de las variedades de olivo, el clima, el suelo, la forma de recolección y su producción.

Por ello, podemos hablar de 3 categorías de aceite comercializadas:

- **Aceite de Oliva** - contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.
- **Aceite de Oliva Virgen.**
- **Aceite de Oliva Virgen Extra.**

## ¿Por qué el Aceite de Oliva Virgen Extra es de Categoría Superior?

Porque se obtiene a partir de las mejores aceitunas mediante procedimientos mecánicos, lográndose un aceite con excelentes características organolépticas y que puede consumirse directamente con todo su aroma y sabor inconfundibles.

## El alimento "extra" de la dieta mediterránea

### Un extra para tu salud

Todos los aceites de oliva aportan a nuestro organismo los beneficios nutricionales derivados de su contenido en ácido oleico, que ayuda a regular los niveles de colesterol. El aceite de Oliva Virgen y el Virgen Extra son ricos en fenoles, sustancias antioxidantes que contribuyen a que el corazón se mantenga saludable. Además, es una fuente de nutrientes que favorece la asimilación de sales minerales y vitaminas A, D, E y K.

### Un extra para tu cocina

El Aceite de Oliva Virgen Extra es un **ingrediente indispensable en nuestra cocina**. En crudo, como aliño de platos fríos y ensaladas. También resulta especialmente indicado en platos fritos, al horno, a la parrilla o pastres. Además, al ser calentado "crece", por lo que cunde mucho más que otros aceites. El Aceite de Oliva Virgen Extra es tan intenso, que basta con una cucharada para dar todo su sabor a cada plato.



# VIRGEN EXTRA

## Cómo elegirlo, conservarlo y disfrutarlo



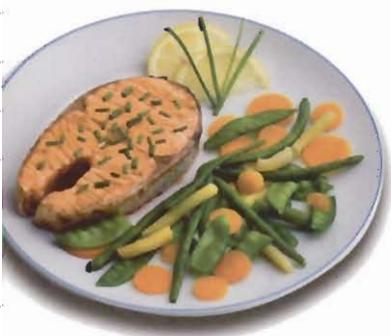
**1.** Si **quieres** elegir un Aceite de Oliva de categoría **superior**, su etiqueta deberá llevar escrito obligatoriamente: "Aceite de Oliva Virgen Extra. Aceite de Oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos"

**2.** En su sabor se aprecia el frutado, amargo y picante, atributos positivos presentes en los aceites de calidad, **característicos** de cada variedad de aceituna y de su grado de maduración.



**3.** Los Aceites de Oliva Virgen **no mejoran con el tiempo**. Al ser **100%** zumo de aceituna si quieres disfrutar de todas sus **calidades** intactas debes conservarlo en un **recipiente cerrado**, protegerlo del oxígeno del aire y mantenerlo **alejado de fuentes** de luz y calor.

**4.** Es **ideal** como aliño de ensaladas o como ingrediente de salsas. Perfecto **para freír**, ya que gracias a su **composición** resiste altas temperaturas sin degradarse (**180°**) ayudando a que el alimento no absorba el aceite.



**5.** El **sabor profundo e inconfundible** del Aceite de Oliva Virgen Extra se aprecia cuando se degusta, distinguiendo sus **diferentes aromas** e intensidades que dan ese toque especial a cada plato.





[www.aceitedeolivavirgenextra.coop](http://www.aceitedeolivavirgenextra.coop)



WWW.CCAE.ES



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

Edita: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Depósito Legal: TO-953-2007

NIPO: 251-07-003-4