Aceite de Oliva Virgen Extra, qué es y cómo se hace (Aceites)

24, enero

¡Hola! Hoy te explicamos ***qué es el Aceite de Oliva Virgen Extra, cómo se hace y qué lo diferencia de los demás Aceites de Oliva.***

Antes de continuar te recomendamos estos artículos que te pueden resultar útiles sobre el Aceite de Oliva:

1. Cómo conservar el Aceite de Oliva, 5 sencillos pasos

2. Usos del Aceite de Oliva

3. Por qué consumir Aceite de Oliva

Qué es el Aceite de Oliva Virgen Extra

El Aceite de Oliva Virgen Extra es el zumo de aceituna de máxima calidad.

, está comprobado que hace miles de años que los hombres sabían sacar el zumo a la aceituna para obtenerlo y utilizarlo tanto para la cocina como para otros usos.

Debido a sus cualidades extraordinarias, el Aceite de Oliva Virgen Extra es hoy, un alimento fundamental y de reconocido prestigio en la cocina a nivel mundial.

La aceituna recogida en su punto óptimo de maduración es la responsable de ofrecer el mejor zumo de aceituna que se convertirá en el mejor AOVE.

Cómo se hace el Aceite de Oliva Virgen Extra

El Aceite de Oliva Virgen Extra es el zumo de aceituna obtenido a partir de la primera presión.

Para que puedas entender un poco mejor todo el proceso te lo explicamos paso a paso:

1. La recogida de la aceituna del olivo se realiza con cuidado para evitar que estas sean dañadas y lleguen a nuestra cooperativa lo más enteras posibles, así se obtendrá mucho más zumo y de mejor calidad.

2. En el mismo punto de recogida, se separan las aceitunas del vuelo (las que están en las ramas), de las que ya han caído al suelo. Las aceitunas que ya han caído al suelo, ofrecen un aceite de peor calidad.

3. Las aceitunas se transportan a nuestra almazara lo más pronto posible para evitar que el fruto pierda propiedades o adquiera otras no deseadas.

4. Se limpian y pasan a las prensas a una determinada temperatura, en la que se obtendrá el aceite por procedimientos mecánicos.

5. El zumo que se obtiene de la primera prensada, es a lo que se conoce como Aceite de Oliva Virgen Extra.

Se puede decir que ***el Aceite de Oliva Virgen Extra es zumo Premium de la aceituna*** *, el valor más importante que se obtiene de este fruto.*

Esto es una descripción bastante básica de lo que realmente es este proceso.

Este zumo de aceituna obtenido de la primera prensada debe cumplir dos requisitos fundamentales:

1. La acidez debe ser menor o igual que 0,8º.

2. En un panel de cata, la mediana del defecto debe ser cero y la mediana del atributo frutado debe ser mayor que cero.

Nuestros Aceites de Oliva Virgen Extra *se encuentran bajo la Denominación de Origen Protegida Aceites de Lucena que explica con más detalle en su página web la caracterización físico-químicas y organolépticas de los mismos, haz clic* aquí *para verlas con más detalle.*

Qué diferencia al Aceite de Oliva Virgen Extra de los demás

El Aceite de Oliva Virgen Extra es el zumo Premium de la aceituna debido a que a pesar de ser obtenido de la primera prensada debe reunir una serie de requisitos adicionales.

La diferencia con respecto al Aceite de Oliva Virgen no es mucha, ya que también estamos hablando de un buen aceite, aunque con alguna imperfección y una acidez que puede llegar hasta los 2º.

Sin embargo, si lo comparamos con el Aceite de Oliva, sí que hay muchísima diferencia, ya que se necesita de mucha química para su elaboración, es una mezcla de aceites refinados y Aceite de Oliva Virgen, por lo que solamente es recomendable para freír alimentos.

Si aceptas nuestra recomendación, intenta siempre consumir Aceite de Oliva Virgen Extra y si no puedes, compra Aceite de Oliva Virgen, te lo agradecerá tu cuerpo.

Esperamos que ahora tengas un poco más claro qué es el Aceite de Oliva Virgen Extra, cómo se hace y qué lo diferencia de los demás. Estaremos encantados de que mires en nuestra web nuestros Aceites, haz clic aquí*. ¡Muchas gracias y un saludo!*

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

*Por **Rafael Espejo**.*

Comentarios