
Aceite de oliva, ¿Filtrado o sin filtrar? (Aceites,Compras,Opinión)

09, mayo



¡Hola! Si eres consumidor/a de aceite de oliva, seguramente te has hecho esta pregunta más de una vez o mejor aún, se la has formulado a la persona que te lo está vendiendo,¿Qué es mejor? ¿El aceite de oliva filtrado o sin filtrar? Otras veces es la misma persona que te lo vende, la que te ofrece las dos opciones y es posible que no supieras que responderle.

A lo largo de este artículo te voy a intentar exponer las diferencias entre ambos, que aunque no te lo creas, no son muchas.

Elaboración del aceite de oliva

El aceite de oliva pasa por diversos procesos hasta que llega a convertirse en ese líquido amarillo denso que se parece mucho al oro.

Todo comienza en el campo, en la recolección de la aceituna ya madura que se separa en dos, la recogida directamente de la parte aérea del olivo y la recogida del suelo, esto se realiza porque la aceituna caída al suelo absorbe sustancias no deseadas para la obtención de un excelente aceite de oliva.

Una vez llega a la almazara, se realiza una primera limpieza para posteriormente ser molturada de la que se obtiene una especie de pasta formada por aceite, pulpa del fruto, pequeñas partes de hueso de la aceituna y agua.

Después se realiza un centrifugado en el que se separa el aceite del resto de elementos y por último se realiza el filtrado o no, de este aceite.

¿Qué diferencia existe entre un aceite filtrado y otro sin filtrar?



El único proceso que se elimina de todo el recorrido que realiza la aceituna hasta convertirse en aceite sin filtrar, es el último paso, el filtrado.

Ya has podido comprobar que todas las aceitunas pasan por los mismos procesos, salvo el filtrado que le aporta al aceite una claridad y aspecto más transparente.

Un aceite sin filtrar tiene un aspecto más denso, con muchas partículas en suspensión muy visibles que le dan un color más verdoso.

El sabor también varía entre un aceite de oliva filtrado y otro sin filtrar, ya que el filtrado tiende a ser más suave mientras que el sin filtrar, se caracteriza por una intensidad mayor debido a esas pequeñas partículas en suspensión que le proporcionan mayores sabores del fruto.

Algo que debes tener en cuenta si compras aceite de oliva sin filtrar, es que no lo puedes almacenar durante mucho tiempo, ya que estas partículas que lo diferencian del aceite de oliva filtrado, tienden a irse al fondo del envase de forma natural con la consiguiente oxidación.

¿Cuál te gustas más?

Se suele decir, que “para gustos, los colores”, hay mucha gente que le gusta el aceite de oliva sin filtrar porque lo consideran más natural y en cierta manera, esto es cierto porque pasa por menos procesos.

Otras personas desconfían de la turbidez que presentan los aceites sin filtrar y prefieren los aceites de oliva filtrados.

Personalmente prefiero el aceite de oliva sin filtrar para consumo directo en pan y bocadillos (el sabor intenso que lo caracteriza me encanta), y el aceite de oliva filtrado, lo utilizo en cocina para freír.

Me gustaría que nos aportaras tu opinión a través de los comentarios que encontrarás al final de este artículo o a través de nuestras redes sociales, [Facebook](#) o [Google+](#).

Decirte que en nuestra tienda puedes encontrar aceite de oliva [sin filtrar](#) y [aceite de oliva filtrado](#).

Espero haberte dejado más o menos claro la diferencia entre el aceite de oliva filtrado y el sin filtrar. ¡Un saludo!

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios