

*Aceite de Oliva Virgen Extra*



elixe

*Selección Gourmet*





# Índice

* Sobre aceites .....	pag. 4
* Denominación de origen Baena.....	pag. 5
• Características y cualidades .....	pag. 6
• Elixer Frutado.....	pag. 7
• Elixer Intenso.....	pag. 8
• Elixer Suave.....	pag. 9



# Sobre Aceites

Es difícil resumir mas de 2000 años de tradición olivarera desde su introducción por los fenicios en nuestra tierra.

La legislación de la Unión Europea (Reglamento CE 1019/2002)<sup>4</sup> distingue únicamente cuatro categorías comerciales de aceite de oliva:

- **Aceite de oliva virgen extra:** Este tipo de aceite es de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en buen estado únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libres de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los 0,8°, expresado en porcentaje de ácido oleico. La puntuación organoléptica, dada por un panel de cata cualificado, debe ser igual o superior a 6,5 puntos. Existen tres subtipos:
  - **Monovarietal:** Obtenido a partir de una sola variedad de aceituna.
  - **Coupage:** Producido a partir de diversas variedades.
  - **Denominación de Origen (D.O.):** es un órgano independiente que vela por la calidad y otorga la D.O. a aquellos zumos que superan las exigencias de su órgano rector.
- **Aceite de oliva virgen:** Este aceite sigue los mismos parámetros de calidad que el aceite de oliva extra, en cuanto a los métodos de obtención. La diferencia es que no puede superar los 2° de acidez, y que la puntuación obtenida por un panel de cata cualificado debe ser igual o superior a 5,5 puntos. En otras palabras, los defectos deben ser prácticamente imperceptibles para el consumidor.
- **Aceite de oliva:** Es una mezcla de aceite de oliva refinado, que es el obtenido a partir del refinado de los aceites defectuosos, que no han alcanzado los parámetros de calidad anteriormente citados y de aceite de oliva virgen o virgen extra (entre un 10% y un 20%). Como observaremos, ha perdido la palabra “virgen”. Ello es debido a que en el proceso de elaboración del aceite refinado se utilizan otros procesos químicos o térmicos de limpieza de aromas, sabores y colores. El grado de acidez de este aceite de oliva no puede ser superior a 1,5°.
- **Aceite de orujo de oliva :** Este tipo de aceite es el resultado del refinado de la masa sobrante, por medios químicos, de los orujos o morcas, procedentes de la molturación de la aceituna. La grasa vegetal obtenida se mezcla con una determinada proporción de aceite de oliva virgen, y la graduación final obtenida, en ácidos oleicos, no será superior a 1,5°.





# Denominación de Origen Baena

La Denominación de Origen Baena ampara los aceites de oliva tradicionalmente designados por esta denominación geográfica. La producción del aceite se lleva a cabo, siempre bajo el control del Consejo Regulador, en las diferentes almazaras inscritas en la Denominación de Origen. Olivares de la D.O. Baena.



La cantidad de aceite calificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena ronda los dos millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, que son comercializados por las marcas amparadas en esta Denominación de Origen.

El envasado también está controlado por el Consejo Regulador y se tiene que efectuar en las plantas envasadoras inscritas en los Registros de la Denominación de Origen Baena. Los envases tienen que ser de vidrio o de hojalata, y llevar adheridas las contraetiquetas numeradas y proporcionadas por el Consejo Regulador.

El aceite con origen Baena es frutado y muy aromático. Dependiendo de que la aceituna haya sido recogida poco madura o muy madura, así será el color del aceite, más verde o más amarillo. La variedad principal es la Picuda, y la acompañan otras variedades como son: Lechin, Chorúa, Pajarero, Hojiblanca y Picual. Todas imprimen a los aceites de la zona características especiales de gran finura y personalidad.



# Características y Cualidades

Eluxe selección gourmet ofrece a sus clientes mas exigentes una diferenciación de sabores a la carta:

- **FRUTADO:** Aroma y sabor característico de aceites procedentes de aceitunas frescas y sanas. Pueden ser percibidos por vía directa o retronasal.
- **INTENSO:** Aroma fragante que en el paladar recuerda un inconfundible gusto del fruto del que proviene con sutiles matices a otros frutos de nuestra tierra.
- **SUAVE:** Lógicamente, es para preparaciones en que hay productos y alimentos de la máxima calidad y que no conviene disimular. El aceite entra en armonía con la comida. Esto es conseguido gracias a la variedad de aceitunas con la que cuenta la denominación de origen de Baena .

## Picudo

El ápice curvado y con forma de pezón de las olivas da su peculiar nombre a esta variedad. También es conocida en algunas regiones como Pajarero, Carrasqueño, Picudo Blanco o Paseto.

La producción de esta variedad ocupa más de 60.000 hectáreas, la mayor parte en Córdoba, en la zona sureste, de la Denominación de Origen Baena, aunque también se encuentra en Granada, Málaga o Jaén.

El aceite de oliva virgen de esta variedad presenta buenos contenidos en vitamina E y en polifenoles. Su composición de ácidos grasos se acerca a la de la variedad Lechín y al igual que éste, su estabilidad es de tipo medio, delicado ante la oxidación. Su contenido en ácido oleico es cercano al 70%, aunque, como siempre, puede haber variaciones significativas en cada cosecha.

Las características organolépticas de estos aceites de oliva vírgenes son muy buenas, con gran equilibrio, muy suaves al paladar, sin sabores, duros y fluidos y ligeros.

## Picual

La variedad picual presenta una excelente composición en ácidos grasos y una gran cantidad de antioxidantes naturales. La variedad picual es la más rica en ácido oleico, pudiendo llegar al 80%, aproximadamente un 6% más que otros aceites. Presenta, así mismo, un elevado contenido en polifenoles y bajo en ácido linoleico.

Su elevado contenido en polifenoles, convierten al aceite de oliva picual en el más estable que existe, lo que redunda en un mayor periodo de uso y en un excelente comportamiento frente al uso térmico en cocina.

## Hojiblanca

El aceite de oliva hojiblanca presenta, como suele ser habitual en el aceite de oliva, un relación muy equilibrada entre los ácidos grasos saturados y los monoinsaturados, con menor contenido en ácidos grasos que otras variedades. Presenta un buen contenido en ácido oleico y medio en ácido linoleico y palmítico. Su contenido en vitamina E es muy alto mientras que el contenido en polifenoles totales es medio, lo que proporciona suavidad y dulzor a sus aceites.

La estabilidad ante la oxidación no es elevada y por eso es recomendable mantener los aceites hojiblanca alejados de la luz y del aire durante el almacenamiento.

Desde el punto de vista organoléptico, los aceites hojiblanca presentan una inmensa gama de sabores, pero se pueden destacar como valores comunes los atributos de dulzura al inicio de la cata, frutado herboso fresco en el aroma, ligero amargor a fruta verde y otras frutas que a veces recuerdan a una macedonia o aguacate, ligero picante en garganta y regusto final almendrado, una de sus características más destacadas.

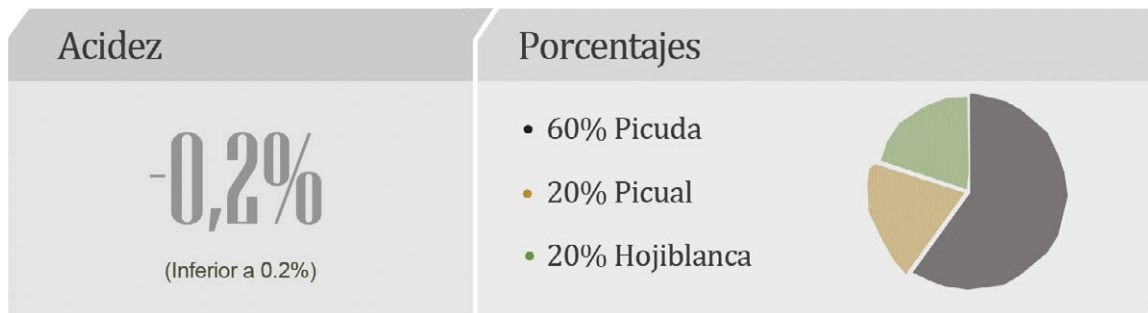


## Elixé Frutado

Es un aceite en rama sin filtrar, tal y como se exprime de la aceituna.

Está principalmente compuesto por aceitunas picudas también llamada Carraqueña Cordobesa (variedad autóctona de la Denominación de Origen de Baena). Este tipo de aceituna es de un gran frutado y aroma muy pronunciado.

Es nuestro mejor aceite compuesto por el mejor depósito de la Almazara y que mas tarde se dedica a los premios y catas nacionales e internacionales.

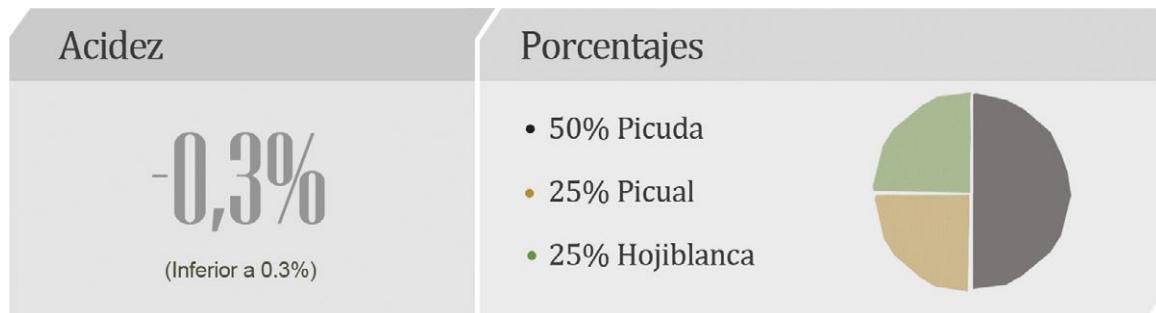




## Elixé Intenso

Es un aceite filtrado (pasa por un filtro para quitarle los pequeños restos de la bulba de la aceituna).

Es un aceite de sabor intenso con pequeño toque amargo, picante y frutado medio, todo esto debido a su predominante contenido en aceituna picuda.

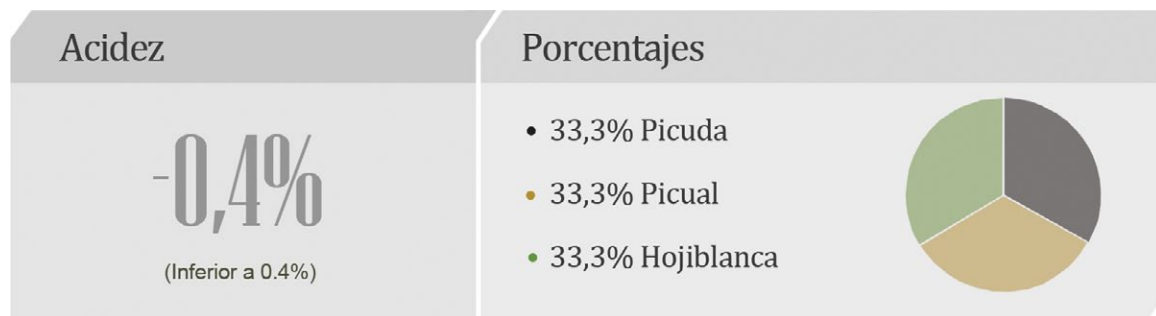




## Elixé Suave

Es un aceite filtrado (pasa por un filtro para quitarle los pequeños restos de la bulba de la aceituna).

Es un aceite muy equilibrado. Su característica fundamental es la suavidad y dulzura, su frutado es medio. Es el aceite de mayor consumo gracias a su versatilidad.









elixe  
*Selección Gourmet*

Denominación  
de origen  
BAENA