

de Verde y Oro

Guía del Aceite de Oliva Virgen Extra y La Aceituna de Extremadura

Almazaras



La Canaleja, S.A.

Autovía de Extremadura A-5, km 360
Finca Perales de Miraflores
06800 Mérida, Badajoz
Tlf. 924 31 99 13 - Fax 924 31 99 13
contact@marquesdevaldueza.com
www.marquesdevaldueza.com

Breve historia de la industria

Empresa de carácter familiar. En el año 2004 adquirieron la nueva almazara y lanzaron una nueva marca Marqués de Valdueza. La superficie dedicada al olivo es de 200 Ha. La distribución es selectiva, tiendas gourmet y delicatessen.

Características de la industria

Línea continua de dos fases. Posee tres decanters. Almacén, envasadora y comercializadora.

Proceso de producción

Fases de recolección y transporte; recepción de mate-

ria prima. Limpieza, lavado, pesada y almacenamiento. Molienda y batido de la pasta. Extracción sólido-líquido y separación de las fases líquidas. Almacenamiento, conservación, envasado y comercialización del aceite.

Capacidad de producción

35.000 kg/día.
1.500.000 kg/año.

Mercados

Nacional 35% (tiendas gourmet-delicatessen).
Internacional 65% (tiendas gourmet-delicatessen: Francia, Suecia, Alemania, Reino Unido, Bélgica, Japón, U.S.A., Canadá, Brasil).

Tipo de aceite producido

Producción convencional.

Aceite de oliva virgen 100%

Marcas de aceite virgen extra

Marqués de Valdueza.



Aceite de Oliva Virgen Extra



Marqués de Valdueza.



Tipo de aceite

Aceite de Oliva Virgen Extra.

Fabricante

La Canaleja, S.A. pag 165.

Variedad de aceituna empleada

Multivarietal.

Morisca, Picual, Hojiblanca y Arberquina.

Zona de producción

Vegas del Guadiana, Badajoz.

Características de la zona de producción

Fecha de recolección: noviembre.

Forma de recolección: manual-mecánica (vibrador).

Breve cata organoléptica:

Frutado intenso, sabor almendrado, manzana, tomate, hierba fresca. Largo en la boca, ligero amargor y punto final picante. Color verde oro.

Tipo de envase

Vidrio 250 y 500 ml.

Tipo de cierre

Vertedor y metálico.

Producción anual

27.000 kg.

Premios

Alemania "Oleo 2005" (revista Derfeinschnecker).
"L'Extravergine 2006".