



4 ■ secretos

¿ Te aptc
saber + de...?

LA ASOCIACIÓN DE ACEITES DE OLIVA GRANDES PAGOS DE OLIVAR PRESENTA SUS NUEVAS COSECHAS Y DA LA BIENVENIDA A UN NUEVO SOCIO, EL ACEITE FUENROBLE

Javier Oyarbide y David Muñoz han sido los chefs seleccionados para la elaboración del menú del almuerzo-presentación de la Asociación Grandes Pagos de Olivar, dedicada a la promoción de aceites de oliva virgen extra de alta calidad en mercados nacionales e internacionales. Cinco son las marcas aceiteras que forman parte de Grandes Pagos de Olivar: **Abbae de Queiles, Dauro, La Boella, Marqués de Griñón y Marqués de Valdeza**. Todos estos aceites proceden de aceitunas recogidas en sus propias fincas y su frescura está garantizada por la normativa de Grandes Pagos de Olivar, que establece que desde la recolecta de la aceituna hasta la elaboración del aceite no pueden transcurrir más de dos o tres horas. El aceite **Fuenroble** se ha sumado a esta moderna asociación superando los exigentes requisitos solicitados por Grandes Pagos de Olivar para pertenecer a ella. Al igual que el resto de socios, se compromete a etiquetar sus botellas según las normas de la asociación, marcando en lugar visible la fecha de la cosecha, así como a promocionar la calidad de estos aceites de oliva virgen extra, únicos en su elaboración.

