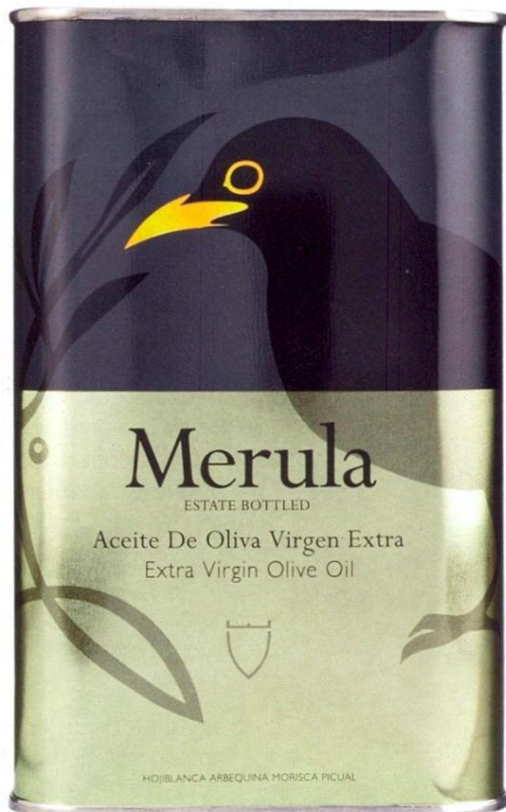




COCINA FUTURO n° 72 MARZO 2007

## Diseño en lata



Marqués de Valdueza acaba de lanzar en España su aceite de oliva virgen extra Merula, que ya estaba disponible en los mercados británico, francés, sueco, estadounidense y canadiense.

El aceite procede de la finca Perales, Mérida, en la que se cultivan cuatro variedades de aceituna: Arbequina, Hojiblanca, Picual y Morisca. A diferencia del aceite Marqués de Valdueza, el Merula incluye menor cantidad de Morisca, variedad exclusiva de la zona. En el proceso de elaboración se presta una especial atención al momento óptimo para la recolección de la aceituna con el fin de obtener un resultado de calidad. Esto conlleva un proceso complejo, laborioso y costoso.

El prestigioso oleólogo Dr. Cristino Lobillo ha creado este aceite de oliva virgen extra pensando en los guisos y platos típicos de la cocina española. Merula es un aceite válido tanto para guisar como para rociar en crudo.

Este aceite se presenta en un envase cómodo y atractivo. Se trata de una lata de fácil manejo, cuyo diseño ha ganado la medalla de oro en los premios Mobius en Estados Unidos.

Para más información:  
[www.merula.es](http://www.merula.es)