

Canales

- 1 Utensilios
- 2 Ingredientes
- 3 Primeros
- 4 Segundos
- 5 Postres
- 6 Salsas
- 7 Allíños
- 8 Pastillaje
- 9 Fiesta
- 10 Fácil y rápido

Más a más

- TV Entrevistas
- TV Reportajes
- TV Vinos
- TV Agenda

Cursos

- Cocina fácil
- Microondas
- Thermomix
- Pastillaje
- Arroces
- Siglo XXI

www.clubcocina.net
www.clubcocina.eu

Reportajes

MARQUÉS DE VALDUEZA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PUNTUACIÓN 8,5

De acuerdo con la descripción del panel de catadores el perfil del aceite es el siguiente: *Aceite sin ningún defecto y con atributos positivos de frutado de aceituna verdes, con notas de hierba fresca, almendra verde, frutos secos, almendrado. Posee un ligero amargor muy agradable y una nota de picante.*

Quién lo produce y dónde

Producido en la finca "Perales de Miraflores", en Extremadura en el sur oeste de España, en las proximidades de Mérida en una finca dedicada al cultivo del olivo desde hace muchas generaciones.

El olivar cuenta con doscientas hectáreas, con unas condiciones climatológicas y del suelo idóneas para el cultivo de las cuatro variedades de aceituna: Arbequina Morisca – de origen Extremeño Picual Hojiblanca con un sistema de cultivo innovador y seguimiento permanente de la evolución del árbol y la aceituna. Creemos en la importancia de un fruto sano como medio indispensable para obtener un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad cuentan con un asesoramiento de expertos en el cultivo del olivar.

La Almazara

Recientemente remodelada, cuenta con los últimos avances tecnológicos para la extracción y conservación del aceite de oliva virgen extra "MARQUES DE VALDUEZA". En ella se procede a la extracción, almacenamiento y embotellamiento de nuestro aceite de oliva virgen extra. Nuestro único objetivo es la máxima calidad. Para ello el cuidado del fruto en la recepción, la molienda inmediata, la extracción en frío, la limpieza y las perfectas condiciones de almacenamiento, son vitales. Contamos con un maestro de almazara altamente cualificado, que controla permanentemente todo el proceso.



Objetivo:
Máxima calidad
frente a
rendimiento
graso



Recetas con
Marqués de Valdeuza