



Aceite y Sal

Los señores de la buena mesa

Condenados durante siglos a ser meros acompañantes, el aceite de oliva y la sal reivindican su papel protagonista en la nueva cocina. Y cada vez son más los expertos y curiosos que aprenden a apreciarlos a través de las catas.

por Salomé García.



aceite y sal gourmet 51

MARQUÉS de GRISÓN
Productor: Manojó de Guelin
 Aceite de oliva virgen extra. De color amarillento. En sabor, aromas ligeros, intensos y frescos, con recuerdos a almendra, hielos resaca cortada, albahaca y almendra verde. En boca es intenso y ligeramente amargo. Al final de la cata se nota un poco dulce.

LA BOELLA PREMIUM
Productor: Mol. Ja. Boella
 Aceite de oliva virgen extra de baja acidez (0,1%). Perfil equilibrado y complejo, frutado de alta madurez con gran diversidad de aromas vegetales secundarios (manzana, plátano, almendra, naranja, higo y albahaca). La aromática en boca es almendrada y algo dulce.

MOLINILLOS DE SALES DE BENGALA
 De Calcuta. Sal de rica de Bengala (India). Mediante un procedimiento de infusión se aromatisa la sal con especias de cinco sabores distintos. Botes de 270 gr con tapón metálico.

MERULA
Productor: Manojó de Valdeza
 Aceite de oliva virgen extra que contiene variedades de aceitunas Arbequina, Hojiblanca, Picual y Morisca. Es un aceite de oliva versátil, perfecto para numerosas aplicaciones tanto en frío como en caliente.

MARQUÉS de VALDEUZA
Productor: Manojó de Valdeza
 Aceite de oliva virgen extra. Cosecha de hojiblanca, arbequina, picual y morisca. Frutado, aromático con sabor a almendra, nueces frescas, almendrado, notas de frutos secos, dulce, ligeramente amargo y un punto picante.

PRIMERO ROYAL
Productor: Castillo de Castro
 Aceite de oliva virgen extra de la variedad Royal, de cultivo ecológico. En botella negra protegida en blanco. Notas de casta, almendra, plátano verde y hierba.

ESCAMAS de SAL AROMATIZADAS
 De Max Merula. La última novedad en el mundo de la sal: escamas con aroma a canela, curry, vainilla, jengibre, ginseng, ajo, limón... Botes de 100 gr.

ABBAE
Productor: Hacienda Quila
 Aceite de oliva virgen extra con un perfil de sensaciones dulces más que amargas o picantes, con un delicioso paso por la boca. Elaborado con aceites de la variedad Arbequina, de cultivo ecológico.

FLOR de SAL d'ES TRENC
 De Quim Masadell Barberà
 En cinco variedades: Natural, Mediterránea (con romero, orégano, sésamo), con Oliva Negra de Kalamata, al Hibisco y de Sri Lanka. Botes de 120 gr.