



OLI DE L'EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

OLI D'OLIVA
VERGE EXTRA

L'Oli de Pau, d'oliva extra verge, que elaborem a Empordà, s'obté exclusivament d'olives de l'Empordà, on les **oliveres centenàries** són la base de la producció. Aquestes oliveres són de dues varietats que només es troben a la comarca, l'Argudell i el Corivell, que, conjuntament amb el tret climàtic característic de l'Empordà, la tramuntana, donen al producte un caràcter diferenciator.

Empordà, conscient que un dels factors clau i imprescindibles per aconseguir el sabor, cos i caràcter definidor de l'**Oli de Pau** és el procés d'elaboració, combina l'aspecte artesà, amb 50 anys d'experiència en aquest àmbit, i les últimes tecnologies que s'utilitzen dins el sector. Aquesta combinació fa que l'Oli de Pau es consolidi com **un dels olis verges extra més ben considerats**.



La aceituna se recibe, se descarga en la tolva de recepción y se somete a un proceso de limpieza consistente en un despalillado y soplado y de lavado.

El siguiente proceso es la molturación, la pasta obtenida se envía a la batidora, la temperatura de batido no debe ser superior a 36°C. Una vez batida la pasta, esta pasa a una centrífuga horizontal o decanter donde se separa en dos fases (aceite y orujo húmedo). El aceite obtenido pasa al proceso de centrifugación vertical donde se separa la fase acuosa de la fase oleosa, finalmente, el aceite se decanta en aclaradores previo al almacenamiento en bodega.

Los aceites destinados a envasado se someten a un proceso de filtración mediante celulosa y tierras diatomeas.

El aceite filtrado se almacena en los depósitos nodriza, ya preparado para el envasado.

Para el envasado se procede a invertir el envase vacío antes de posicionarlo en la línea envasadora, posteriormente se realiza el llenado, cerrado, marcado de envases, etiquetado, empaquetado y paletizado.

ACEITE ARZUAGA

D. O. Montes de Toledo

FICHA TÉCNICA

Con 0,15° de acidez, se elabora con métodos tradicionales a partir del vareado manual en la finca Los Olivos, no permitiendo que la temperatura supere los 27 ° C en todo el proceso productivo. Tras la recepción y selección, la molturación se realiza inmediatamente en las 24 horas siguientes.

CATA

Color amarillo dorado intenso, limpio y brillante a la vista. Destacan en la nariz sus sabores de almendra amarga, suave y con recuerdos florales. Su entrada en la boca es muy untuosa, suave y delicada con recuerdos florales. Predominan los sabores dulces, equilibrados con un moderado amargor final y con dejes de almendras maduras. Aceite virgen redondo y con aromas de frutado maduro al final.

