

## Le invitamos a que deguste cuatro diferentes aceites del Somontano y a descubrir sus distintos aromas y sabores

Los cuatro son aceites de oliva virgen extra, puro zumo de aceitunas sanas que conservan todas sus vitaminas y antioxidantes naturales y de una excepcional calidad.

Su olor es muy similar al que tiene el fruto recién recogido. El amargor y picor son atributos positivos del aceite, que indican su alto contenido en polifenoles, que le aportan estabilidad.

Los rasgos que perfilan sus características (frutado, dulzor, regusto almendrado, aromas a manzanas, hierba verde, frescura) revelan la complejidad de sensaciones que despiertan en el olfato y el paso en boca estos excepcionales aceites.

## Que disfruten y... buen provecho

### Aproximación a la cata de aceite de oliva

El aspecto del aceite limpio, velado o velado opalescente nos aporta información positiva acerca de su calidad. Por el contrario, un aspecto sucio, turbio u oscuro se considera negativo.

El color no es un elemento determinante, pero revela muchos de los secretos del aceite y descubre anticipadamente sus rasgos gustativos.

- Los reflejos oscuro-verdosos, característicos de los líquidos frutados y tiernamente amargos, corresponden a aceitunas que aún no han completado su proceso de maduración,
- Los destellos amarillo-dorados pertenecen a aceites dulces, obtenidos de frutos de cosecha tardía.

Los sabores y aromas del aceite pueden provocarnos sensaciones muy diversas y complejas.

- Es positivo el frutado de aceituna madura o verde. Este olor recuerda al de las olivas sanas y frescas. Según el grado de madurez de la aceituna, será el grado de intensidad del frutado: las maduras tienen un frutado suave, mientras que las verdes presentan un frutado fuerte.
- También son positivos los aromas y sabores vegetales: manzana, hojas verdes, hierba recién cortada, heno, higuera, tomate...
- El almendrado puede darse en dos aspectos: el típico de la almendra fresca o el propio de la almendra seca, que puede confundirse con un rancio incipiente y que se asocia a los aceites dulces y de olor apagado.

- En boca podemos percibir tres sensaciones, todas positivas:
  - Amargo (justo, agradable), característico de los aceites obtenidos de aceitunas verdes.
  - Picante, característico de los aceites obtenidos al comienzo de la recolección principalmente de aceitunas verdes.
  - Dulce: Sabor agradable del aceite que sin ser azucarado, resulta dulce en boca por su carencia de amargor, picor o astringencia.

## Aceites Ferrer

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MONOVARIETAL "VERDEÑA"

Se trata de un aceite de oliva virgen extra, elaborado al 100% con la variedad verdeña, que le aporta un verdor amarillento.

Presenta un destacado frutado de aroma fresco a hierba verde (hierba recién cortada y heno), a hierbas aromáticas frescas como hinojo o menta y a verduras y frutos de huerto, como tomate y alcachofa.

En boca posee un punto justo y agradable de amargo, sensación característica de las aceitunas verdes y frescas con las que ha sido elaborado y atributo inherente a la variedad verdeña. Predomina el sabor a fruto fresco y sano, pero sobre todo, destaca el picante, característico de aceites obtenidos a comienzos de la campaña, que lo convierte en un aceite exquisito y a la vez sumamente especial, diferente a todos los demás y con gran personalidad.

Es ideal para consumir en crudo en ensaladas, especialmente adecuado como aliño de tomates, y para aportar intensidad y sabor a guisos y salsas.



## Cooperativa San Antonio

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PLURIVARIETAL "SAN ANTONIO"

Este aceite ha sido elaborado a partir de aceitunas de la variedad empeltre (60%), arbequina (20%), verdeña (15%) y blancal (5%).

Es de un color amarillo dorado, aportado por la variedad predominante, empeltre, con reflejos verdes provenientes del zumo de arbequina.

Presenta un intenso frutado de oliva, con notas de hierba verde, almendra verde y nuez, que denotan que las aceitunas han sido recolectadas en el momento óptimo. En boca destaca su maravilloso equilibrio, dado que cuenta con la justa intensidad de amargo y picante, en armonía con el dulce, atributo característico de las variedades de las que procede (arbequina y empeltre).

Para disfrutar de todos los sabores y aromas de este aceite se aconseja consumirlo en crudo, como aliño de ensaladas y tomates.



## Aceites Noguero

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PLURIVARIETAL "SOMONTANO"

En la elaboración de este aceite se han empleado diversas variedades de aceitunas en diferentes proporciones. Este "coupage" permite asociar las cualidades y sabores complementarios de arbequina, verdeña y empeltre (o injerto).

La variedad arbequina le proporciona un toque almendrado, dulzor y gran finura, empeltre, suavidad, mientras que verdeña le aporta estabilidad y aroma a frutos de huerto.

El resultado es un zumo de tonalidades verde-amarillentas y de aspecto denso, pero limpio y de un aroma ligero frutado, con toques de hierba verde e higuera.

En boca resulta un aceite sumamente equilibrado y armónico, muy agradable, con un sabor dulce que aligera su amargor y suaviza su picor.

Es el perfecto aliño para utilizar en crudo y un lujo para la cocina, resultando sumamente adecuado para dar personalidad a salsas y mahonesas.



## Hacienda Agrícola Ecosteán

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CULTIVO ECOLÓGICO "CUARCOS DE OTTO"

Este aceite se extrae de aceitunas de cultivo ecológico de la variedad arbequina (80%) procedentes de nuevas plantaciones y de árboles centenarios de la variedad empeltre (20%), todos bajo la certificación del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. Se recogen a mano durante la primera quincena de noviembre, por lo que en su cata predominan las cualidades de la variedad arbequina de cosecha temprana.

Es un aceite de color verde-amarillento, de media intensidad, con un maravilloso aroma limpio a hojas y hierba. Presenta recuerdos de almendras y un frutado verde de oliva fresca, que en boca deriva en un toque ligeramente picante y amargo, medianamente dulce y sobre todo, muy equilibrado.

Está indicado para caza, asados, verduras de invierno y también como aliño de lechuga o alcachofas.

