



Consum lanza su primer aceite de oliva virgen extra “Premium”, un primera cosecha de origen 100% español

De aceitunas de Jaén, de cosecha temprana, combina las variedades picual y arbequina, que le proporciona aromas a plátano, manzana y tomate

Valencia, 2 de diciembre de 2016. Consum ha lanzado al mercado su primer aceite de oliva virgen extra, de primera cosecha o temprano, de origen 100% español, concretamente de campos de Jaén. Se trata de un aceite de oliva virgen extra “Premium” por su forma de producción y elaboración, de la selección de las mejores aceitunas verdes o en ‘envero’ (cuando empieza a madurar la aceituna y aparecen las primeras manchas violáceas en la piel de la aceituna). Esto hace que la cosecha se adelante a octubre, de ahí su nombre, aceite de oliva virgen extra temprano o de primera cosecha.

Por su excelente calidad se le denomina ‘zumo de aceituna’, cuidando todo el proceso de producción, desde la recogida en los campos de Jaén, su transporte a la almazara, hasta la molturación de la aceituna, que se realiza en frío y a pocas horas de su recolección.

Además, al tratarse de aceitunas verdes, en las que el proceso de ‘lipogénesis’ aún no ha terminado (la formación de los diversos ácidos en el interior de la pulpa de la aceituna), son necesarias mayor número de aceitunas para cada litro. De esta manera se obtiene un aceite de oliva ‘concentrado al máximo’, que prima la calidad, los aromas y sabores, con un olor y sabor mayor y un color más intenso que un aceite de oliva virgen extra normal.

Se trata de un aceite de oliva virgen extra mucho más frutado, de características complejas en su valoración organoléptica, con más matices en boca y sabor respecto a un aceite de oliva normal.



Estas características son fruto de las dos variedades con las que se produce: por un lado, la arbequina, frutal y delicada en boca, que deja una sensación aterciopelada, con un ligero amargor y picor, que le da aromas a plátano, manzana, castañas y almendras, y por otro lado, la picual, de gran fuerza en boca y aromas a tomate, tomatera e higuera, con algunos toques a plátano y manzana. Además, la variedad picual le da un toque amargo y picante por su riqueza en polifenoles, lo que lo estabiliza ante la oxidación.

Según datos del Ministerio de Agricultura, la cosecha española de aceituna rondará las 1,3 millones de toneladas, un 6% menos que el año pasado, debido a las escasas lluvias durante la primavera y el otoño, unido a las altas temperaturas de verano. Gran parte de dicha producción, más de un millón de toneladas, proviene de Andalucía. No obstante, las precipitaciones de octubre han sido beneficiosas para la maduración del fruto.

Sobre Consum. *Consum es la mayor cooperativa del arco mediterráneo español. Cuenta con 661 supermercados, entre propios y franquiciados, distribuidos por Cataluña, Comunidad Valenciana, Murcia, Castilla-La Mancha, Andalucía y Aragón. En 2015 facturó 2.121,2 millones de euros, un 9,2% más, y obtuvo un beneficio de 39 millones de euros. Con más de 2,6 millones de socios-clientes y 12.433 trabajadores, Consum es la única empresa de distribución con el Certificado de Empresa Familiarmente Responsable (Efr). En 2015 la Cooperativa ha sido certificada con el sello Top Employers, como una de las Mejores Empresas de España para trabajar, según la consultora Top Employers Institute.*