



Consum llança el seu primer oli d'oliva verge extra "Premium", un primera collita d'origen 100% espanyol

D'olives de Jaén, de collita primerenca, combina les varietats picual i arbequina, que li proporciona aromes a plàtan, poma i tomaca

València, 2 de desembre de 2016. Consum ha llançat al mercat el seu primer oli d'oliva verge extra, de primera collita o enjorn, d'origen 100% espanyol, concretament de camps de Jaén. Es tracta d'un oli d'oliva verge extra "Premium" per la seua forma de producció i elaboració, de la selecció de les millors olives verds o en 'envero' (quan comença a madurar l'oliva i apareixen la primeres taques violàcies en la pell de l'oliva). Açò fa que la collita s'avance a octubre, d'ací el seu nom, oli d'oliva verge extra enjorn o de primera collita.

Per la seua excel·lent qualitat se li denomina 'suc d'aceituna', cuidant tot el procés de producció, des de l'arreglada als camps de Jaén, el seu transport a l'almàssera, fins a la molturació de l'oliva, que es realitza en fred i a poques hores de la seua recol·lecció.

A més, al tractar-se d'olives verds, en les que el procés de 'lipogènesi' encara no ha acabat (la formació dels diversos àcids a l'interior de la polpa de l'oliva) , són necessàries més quantitat d'olives per a cada litre. D'esta manera s'obté un oli d'oliva 'concentrat al màxim', que accentua la qualitat, les aromes i sabors, amb una olor i sabor major i un color més intens que un oli d'oliva verge extra normal.

Es tracta d'un oli d'oliva verge extra molt més frutat, de característiques complexes en la seua valoració organolèptica, amb més matisos en boca i sabor respecte a un oli d'oliva normal.



Estes característiques són fruit de les dos varietats amb què es produïx: d'una banda, l'arbequina, fruïter i delicat en boca, que deixa una sensació vellutada, amb una lleugera amargor i picor, que li dóna aromes a plàtan, poma, castanyes i ametles, i d'altra banda, la picual, de gran força en boca i aromes a tomaca, tomaquera i figuera, amb alguns tocs a plàtan i poma. A més, la varietat picual li dóna un toc amarg i picant per la seua riquesa en polifenoles, la qual cosa ho estabilitza davant de l'oxidació.

Segons dades del Ministeri d'Agricultura, la collita espanyola d'oliva rondarà les 1,3 milions de tones, un 6% menys que l'any passat, a causa de les escasses pluges durant la primavera i la tardor, unit a les altes temperatures d'estiu. Gran part de la producció, més d'un milió de tones, prové d'Andalusia. No obstant això, les precipitacions d'octubre han sigut beneficioses per a la maduració del fruit.

***Sobre Consum.** Consum és la cooperativa més gran de l'arc mediterrani espanyol. Compta amb 661 supermercats, entre propis i franquiciats, distribuïts per Catalunya, Comunitat Valenciana, Múrcia, Castella-la Manxa, Andalusia i Aragó. En 2015 va facturar 2.121,2 milions d'euros, un 9,2% més, i va obtindre un benefici de 39 milions d'euros. Amb més de 2,6 milions de socis-clients i 12.433 treballadors, Consum és l'única empresa de distribució amb el Certificat d'Empresa Familiarment Responsable (Efr). En 2015 la Cooperativa ha sigut certificada amb el segell Top Employers, com una de les Millors Empreses d'Espanya per a treballar, segons la consultora Top Employers Institute.*