

## Presentan un aceite de oliva arbequino infusionado en frío al humo de roble



19-07-2012

Noticias

Este aceite está elaborado mediante un sistema de producción artesanal que sigue los más estrictos controles y protocolos de calidad, y es una evocación de sabores y aromas, fruto de la combinación de sus mejores aceite arbequinos y una mezcla especial de maderas nobles ecológicas

La empresa Castillo de Canena ha lanzado un nuevo aceite de oliva arbequino infusionado en frío al humo de roble y otras maderas ecológicas, perteneciente a su colección "Aceites del Siglo XXI".

Este aceite está elaborado mediante un sistema de producción artesanal que sigue los más estrictos controles y protocolos de calidad, y es una evocación de sabores y aromas, fruto de la combinación de sus mejores aceite arbequinos y una mezcla especial de maderas nobles ecológicas (roble, haya, abedul, etcétera).

"Todo surge del recuerdo, de la búsqueda de una sensación añorada, de una mirada al pasado y a nuestra infancia", evocando "maderas nobles, humo, panes en la lumbre, mañanas frescas: toda una mezcla de sabores y aromas ancestrales que perfuman los aceites de oliva vírgenes extra creando una combinación casi imposible", ha comentado Rosa Vañó, Directora Comercial y de Marketing de Castillo de Canena.

El aceite se presenta en una botella de 250 mililitros, en color azul turquesa y serigrafiada en negro, e incluye también un librito con propuesta de maridajes y recetas internacionales.

Francisco Vañó, director general de Castillo de Canena, ha explicado que "con la ayuda de maestros ahumadores hemos hecho una selección de distintas maderas ecológicas, en la que predomina el roble" y "la calidad del producto es excepcional".

Con una historia olivarera que arranca en 1780, la empresa toma el nombre del castillo familiar que se alza en la loma del municipio de Canena, en la provincia de Jaén

Redacción