

Castillo de Canena se incorpora a Asociación Grandes Pagos de Olivar

31-10-2012

Noticias

El aceite virgen extra elaborado por los socios de Grandes Pagos de Olivar ha de proceder de las aceitunas de sus propias fincas y estar elaborado en la propiedad, fieles al concepto francés de "chateau".

La **Asociación Grandes Pagos de Olivar**, formada por productores de aceite de oliva virgen extra de alta calidad, ha incorporado a la empresa Castillo Canena como nuevo socio, ha informado la marca de aceite.

Castillo de Canena, con más de 200 años de historia, se une así a otras firmas del sector como Abbae de Queiles, Dauro, La Boella, Marqués de Griñón y Marqués de Valdueza.

Esta marca de aceites de Jaén produce en la actualidad tres tipos de aceite de oliva virgen extra: Reserva Familiar Arbequina, Reserva Familiar Picual y Royal Temprano, todos ellos elaborados a partir de aceitunas de la finca familiar.

El aceite virgen extra elaborado por los socios de Grandes Pagos de Olivar ha de proceder de las aceitunas de sus propias fincas y estar elaborado en la propiedad, fieles al concepto francés de "chateau", desarrollado desde hace tiempo en vino, y que supone que la almazara está al lado de los olivares, sobre los que se ejerce un exhaustivo control.

Redacción