

Oleícola Jaén recibe la acreditación de almazara "ecológica"

Noticias

La almazara garantiza con ello que la molturación de aceituna, proveniente de varias fincas ecológicas, se ha llevado a cabo de manera independiente a los otros frutos convencionales.

Oleícola Jaén afronta su 32 campaña olivarera estrenando el certificado emitido por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAEE) que la acredita como almazara ecológica, ha informado la compañía en un comunicado.

El director-gerente de Oleícola Jaén, Carlos Morillo, afirmó que "la satisfacción de la empresa es doble, ya que la calidad obtenida del aceite ecológico ha sido excelente".

"Es uno de los mejores aceites que se han elaborado en estos 32 años de existencia. Lo presentaremos al premio que organiza el Consejo Oleícola Internacional (COI), con la intención de promocionar este gran caldo del mes de noviembre con extracción en frío", añade Morillo en el mismo comunicado.

El aceite de la variedad Picual obtenido es verde esmeralda con un frutado intenso de hierba fresca y con un sabor que recuerda a la tomatera y al plátano.

Respecto a las previsiones de esta empresa baezana -que cuenta con tres puntos de recogida de aceituna en Baeza, Mancha Real y Las Escuelas-, "son excelentes", ya que se puede convertir en su campaña récord en kilos de molturación de aceituna (más de 30.000 toneladas), con la obtención de aceite de oliva de 6.000 toneladas.

Entre las novedades de la compañía, ha introducido un nuevo servicio de reparto a domicilio de hueso de aceituna limpio y seco para calderas de calefacción.

"La siguiente meta de la Almazara es la apuesta por una comercialización de un aceite de calidad gourmet y un aceite ecológico, cuyo mercado goza cada día de más importancia, reforzando de esta manera la marca Oleícola Jaén", comenta la firma.

En primavera, la compañía estrenará una nueva imagen corporativa, tanto en sus envases de aceite, como en su nueva página web, que contará con espacio reservado para ofrecer información a los proveedores de su aceituna entregada.

Redacción