

Oleoestepa, triunfadora del II Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ovibeja

Noticias

El éxito de Oleoestepa ha sido destacado, ya que ha conseguido 2 premios a la calidad de su aceite de oliva virgen extra de la campaña 2011-2012.

Oleoestepa, entidad amparada por la Denominación de Origen Estepa, se ha convertido de nuevo en una de las triunfadoras del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra Ovibeja en Portugal, donde al igual que ocurriera en la I edición de los galardones, ha conseguido varios reconocimientos importantes.

El éxito de Oleoestepa ha sido destacado, ya que ha conseguido 2 premios a la calidad de su aceite de oliva virgen extra de la campaña 2011-2012 fruto del trabajo y el esfuerzo de una familia olivarera compuesta por más de 4500 agricultores.

Por un lado, Agrícola Roda, entidad asociada a Oleoestepa y amparada por la Denominación de Origen Estepa, ha obtenido la **MEDALLA DE BRONCE en la Categoría Frutado Verde Intenso** con su aceite de oliva virgen extra Estepa Virgen, un virgen extra producido en el mes de noviembre, que cuenta con un frutado verde, cuyo paso por la boca nos recuerda a hierba fresca y hoja, con un regusto a almendra verde. Se trata de un excelente virgen extra de amargo y picante equilibrados.

Por otro lado, la Cooperativa Olivarera de Pedrera, entidad asociada a Oleoestepa y amparada por la D.O.P.Estepa, ha obtenido una **MENCIÓN en la misma Categoría Frutado Verde Intenso** con su aceite de oliva virgen extra Hojiblanco API de Oleoestepa, , caracterizado por un frutado que recuerda a la hierba fresca cortada y a manzana y por tener en boca las intensidades moderadas del amargo y picante, algo que lo hace muy apreciado por los consumidores más exigentes.

Estos nuevos galardones se suman a un amplio currículum de reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional que han situado a Oleoestepa como uno de los mejores vírgenes extra del mundo.

Además, los aceites premiados cuentan con el sello de la Denominación de Origen Estepa, la única de la provincia de Sevilla y una de las más exigentes del mercado a la hora de certificar un aceite de oliva virgen extra.

Redacción