



PUERTA DE LAS VILLAS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EL ACEITE DE SIEMPRE
ideal también
PARA FRITURAS



Estudio
realizado por:



UN ESTUDIO *científico*

ANÁLISIS

Un estudio realizado por **Citoliva**, referente de innovación en el sector olivarero español, ha analizado el comportamiento en fritura por inmersión de dos **Aceites de Oliva Virgen Extra Puerta de las Villas**, procedentes de aceituna de la variedad 'Picual' y recolectada en el mes de noviembre. Para ello se han comparado los resultados con un aceite de girasol y un aceite de oliva convencional, ambos utilizados de forma tradicional en la fritura doméstica.

Cabe destacar que los Aceites de Oliva Virgen Extra objeto de estudio se caracterizan por tener un alto contenido en compuestos minoritarios con **propiedades antioxidantes y bioactivas** (fenoles y tocoferoles, principalmente).

CONDICIONES

- Fritura en paralelo de 4 aceites
- Materia prima frita: patatas fritas congeladas y croquetas
- Freidoras domésticas de 3,5 L de capacidad
- Temperatura de fritura: 175°C en las patatas y 180°C en las croquetas
- Tiempo de fritura: 2,5 minutos las patatas y 3 minutos las croquetas
- Fritura discontinua por inmersión realizada 30 veces.



3,5 litros



175°C

2,5 minutos



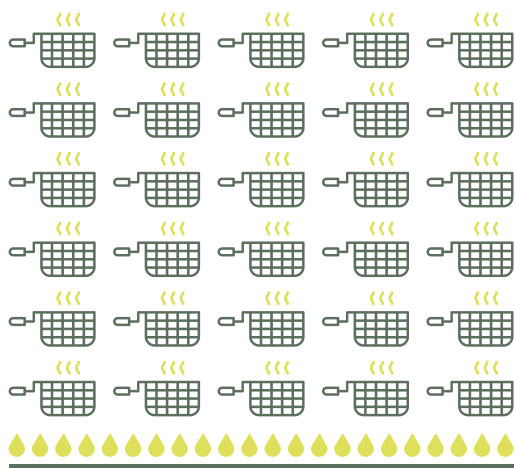
180°C

3 minutos

RESULTADOS

La composición en antioxidantes naturales de los AOVEs estudiados hace que tengan mayor resistencia y menor deterioro en cuanto a la calidad del aceite hasta la fritura 20 respecto al aceite de girasol y el aceite de oliva, aunque también son aptos para su uso incluso tras 30 frituras. Los motivos fundamentales son:

- No se observó la formación de espuma durante su uso, al contrario que en el aceite de girasol, en el que si se detectó
- No se observó la formación de burbujas y humo durante su uso
- El panel de consumidores otorgó una buena puntuación a los alimentos fritos en el Test de Aceptación y Preferencia para los diferentes atributos analizados (olor, color, sabor, acidez, textura, aceptabilidad, apariencia y amargo)
- No se alcanzó el nivel mínimo de cantidad de aceite en las freidoras lo que explica el alto rendimiento de los aceites estudiados para freír
- Presentaron niveles de compuestos polares muy por debajo del límite fijado por la reglamentación (25%)



El estudio demuestra que estos “**aceites de siempre**” no solo resultan idóneos para su consumo diario, sino que además se comportan de forma **excelente para su uso en frituras** de manera saludable.

FRITURAS únicas, exquisitas y saludables

Los resultados del estudio demuestran que los **AOVEs Puerta de las Villas** no solo resultan excepcionales para su uso diario en la cocina o en crudo, sino que también tienen multitud de ventajas para utilizarlos en frituras respecto a otros aceites habitualmente elegidos para freír. Sus características innatas se complementan con una serie de cualidades asociadas al olivar de sierra, que convierten a estos AOVEs en la elección perfecta para el día a día en su cocina y conseguir además unas frituras únicas, exquisitas y saludables.



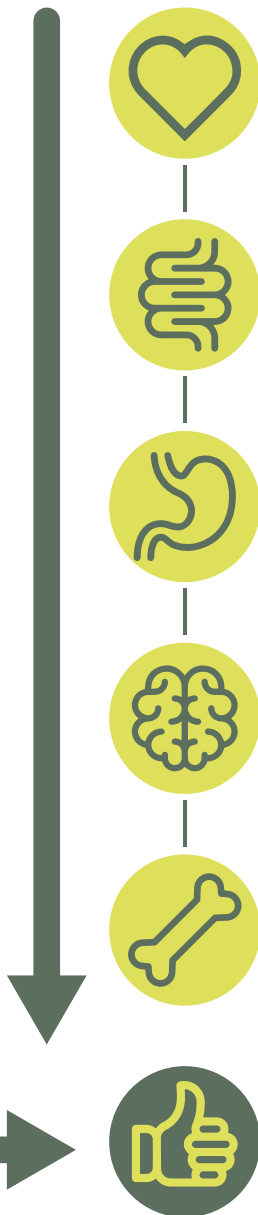
Estas son las principales ventajas para elegir **Aceite de Oliva Virgen Extra Puerta de las Villas**:

1. Son ricos en vitamina E y antioxidantes naturales
2. Menos susceptibles al deterioro del aceite
3. Hacen que el rendimiento de la fritura sea mayor
4. Evitan la formación de espuma

BENEFICIOS *para tu salud*

Numerosos estudios le atribuyen propiedades anticancerígenas al **consumo habitual de AOVEs**, además de reducir los niveles de colesterol LDL [colesterol malo] y aumentar los niveles de colesterol bueno. También se puede enumerar una larga lista de **beneficios** importantes para la salud:

- Disminuye el riesgo cardiovascular
- Es antiinflamatorio
- Tiene propiedades antioxidantes y antibacterianas
- Cuenta con vitamina A,D,E y K
- Mejora la digestión y la salud intestinal
- Protege al cerebro del deterioro cognitivo
- Previene la diabetes de tipo II
- Alivia el dolor de las articulaciones
- Fortalece el sistema inmunológico
- Protege la piel
- Fortalece los huesos



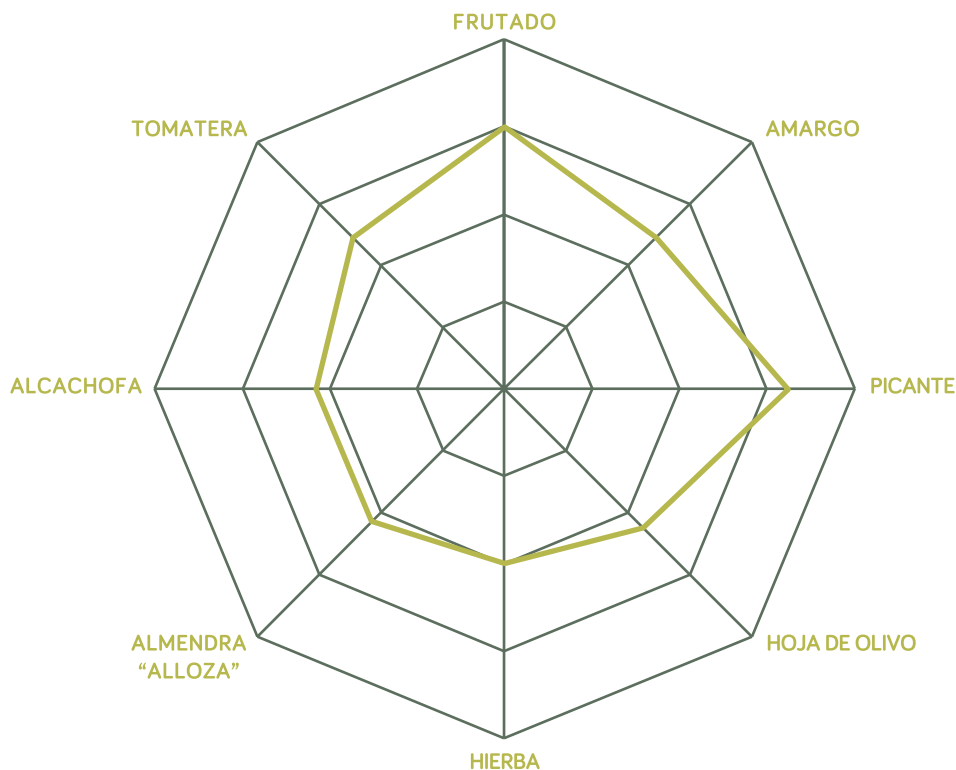
AOVE *Puerta de las Villas*

PERFIL SENSORIAL

El aceite presenta un frutado de aceituna verde herbáceo de intensidad media alta, destacan los aromas a tomatera y hoja de olivo, acompañados de notas que recuerdan a la alcachofa, la cascara verde de almendra y la cascara de plátano.

A nivel gustativo el aceite se presenta dulce al inicio y progresivamente aparecen el amargo y el picante en mayor intensidad, y todo ello envuelto en sensaciones verdes que nos recuerdan a hierbas aromáticas como el romero y el tomillo.

ESTRELLA SENSORIAL



SOBRE *nosotros*

La **Cooperativa San Vicente de Mogón**, fundada en 1966, cuenta en la actualidad con 3.600 hectáreas en producción integrada, más otras 300 hectáreas en ecológica, en su mayor parte de la variedad picual.

Amamos y cuidamos el medio ambiente, aplicando técnicas respetuosas como la **Producción Integrada** y la **Agricultura Ecológica**. Todos nuestros olivares están bajo uno de estos dos sistemas de calidad certificada.

Situada a las puertas de la Sierra de las Villas, dentro del **Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas**, en Mogón y dentro de la provincia de Jaén, donde se encuentra el mayor espacio protegido de España y segundo de Europa (declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1983) y donde además confluyen el Río Guadalquivir y el Aguascebas. Contemplando todos estos factores nos encontramos con una zona de gran belleza paisajística y enorme riqueza biológica, y es allí donde nace el **Aceite de Oliva Virgen Extra Puerta de las Villas**, formando parte de uno de los mejores aceites de la “Capital Mundial del Aceite de Oliva”.

*Estudio realizado por Citoliva.
Puede solicitar el informe
técnico completo en
sanvicente@puertadelasvillas.com*

S.C.A. SAN VICENTE

Ctra. Mogón - Arroturas, Km. 9,2
23310 - Mogón
Villacarrillo (Jaén)

T (+34) 953 434 003
M (+34) 629 832 337

sanvicente@puertadelasvillas.com
www.puertadelasvillas.com

¡Cómpralo ya!



Estudio
realizado por:



PUERTA DE LAS
VILLAS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

www.puertadelasvillas.com