PERIANA
ACEITE

BRONZE
FAIRPLEX
LOS ANGELES
International
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
COMPETITION
2022

INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION
金賞
GOLD
2022
OliveJapan

LONDON INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
2022
London
IOOC
GOLD
QUALITY AWARD

WO
OE
World Olive Oil Exhibition

sabor
a
má
laga
PRODUCTOS
AUTÓCTONOS
DE LA PROVINCIA

BERLIN GLOBAL OLIVE OIL AWARDS
BERLIN
GOOA
Gold
2021
QUALITY

ESAO
AWARDS
Finalista
Mejor AOVE Andalucía
Cooperativa
2021/22

40 AÑOS DE PRODUCCIÓN VIRGEN EXTRA

Procedente de más de 300,000 Olivos Centenarios malagueños

Si bien es cierto la cooperativa de aceite San Isidro de Periana nace en 1982, se origina de la fusión de 18 antiguos molinos que existían en los años 60. En esa época se crean tres cooperativas sindicadas: Mondrón, San Isidro y Nuestra Señora del Pilar. Precisamente de la fusión de las dos últimas empieza la historia de nuestra querida cooperativa San Isidro en cuya fachada se puede ver la horcinada dedicada al santo patrón.

Nuestra marca de comercialización – Aceite Verdial de Periana – hace resaltar las características típicas de la variedad verdial de nuestras aceitunas dentro del particular clima de la región de Periana, Capital de Alta Axarquía situada a 23 Km al norte de Velez- Málaga.

Esta marca es el orgullo de más de 800 familias que cuidan y miman más de 300.000 olivos centenarios que junto a la selección de sus frutos y proceso de elaboración se obtiene uno de los mejores vírgenes de la provincia malagueña.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VERDIAL MILENARIO

Este aceite monovarietal (sin mezclar) corresponde a una cuidadosa selección de aceitunas de la variedad Verdial cultivadas en el municipio de Periana, recolectadas durante el inicio de campaña (mediados de noviembre), cuando la aceituna esta en envero (entre verde y morada), resultando así un excelente aceite de oliva virgen extra de verde intenso.

Generaciones de agricultores han cultivado los olivos monumentales de la variedad Verdial de Vélez, esculpiendo las raíces de la Axarquía malagueña. Estos olivos milenarios han dado nombre al folclore más emblemático de Málaga, los verdiales, homenaje ancestral a estos olivos legendarios enclavados en prodigiosos paisajes de montaña. En los primeros amaneceres de la cosecha se recolecta manualmente el fruto de estos monumentos vivos. Todo un desafío para obtener nuestro más selecto zumo de aceituna.

Este aceite monovarietal (sin mezclar) corresponde a una cuidadosa selección de aceitunas de la variedad Verdial cultivadas en el municipio de Periana, recolectadas durante el inicio de campaña (mediados de noviembre), cuando la aceituna está en envero (entre verde y morada), resultando así un excelente aceite de oliva virgen extra de verde intenso.

Proviene exclusivamente de las decenas de árboles de olivo que se encuentran alrededor de Periana y que tienen más de mil años de edad. Para que te hagas la idea de la calidad de este aceite basta con revisar un estudio de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), que determinó que el olivo más antiguo de España es el conocido como “La Farga de Arion”, en Ulldecona (Tarragona), y tiene una edad estimada de 1.702 años.

Al ser de cosecha temprana, aseguramos que cada aceituna ha sido recolectada en el momento óptimo en el que su zumo ofrece la máxima complejidad de aromas y sabor. Su aceituna entre color verde y violeta le otorga un color verde intenso.

NOTA DE CATA: Frutado verde aromático equilibrado
COLOR: Verde Intenso producto de una aceituna recolectada tempranamente cuando su color es entre verde y morada.
SABOR: Frutado con un ligero sabor a hierba fresca, combinado con su sabor a almendra. Además de equilibrar sabor a tomate ligeramente amargo y picante.

Tamaño: 500 ml
Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VERDIAL, MILENARIO **2,5 LITROS**

Envase: Lata. Ideal para llevarla de viaje

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VERDIAL, MILENARIO **1 LITRO**

Envase: Lata. Ideal para llevarla de viaje

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VERDIAL, MILENARIO **100ML**

Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

¿CÓMO MARIDAR LOS AOVES?

El arte del maridaje del aceite de oliva virgen extra, todavía inexplorado en muchos de sus aspectos, tiene un principio fundamental: el uso adecuado del aceite teniendo en cuenta su perfil aromático, adecuarlo al plato que se elabora para potenciar el sabor del mismo al máximo exponente.

Para un cocinero/a uno de los mejores momentos es la elección de los elementos que van aportar sabor y aroma al plato que van a elaborar. Un cocinero creativo se siente como un alquimista que va a comenzar un nuevo experimento para encontrar el perfecto equilibrio o sinergias de sabores y aromas en su creación.

Disponer de una buena colección de AOVES es esencial. ¿Qué tipos de AOVES van a estar en dicha colección? Se determinará por sus atributos sensoriales.

Podríamos agrupar los AOVES en 3 categorías principales en función de sus características sensoriales en aceite de perfil suave, intermedios e intensos.

1-AOVES suaves para platos de sabor delicado.
2-AOVES intermedios maridan con alimentos de sabor definido pero no extremado.
3-AOVES intensos maridan muy bien con alimentos de sabor intenso.

ATRIBUTOS Y SENSACIONES AROMÁTICAS

NOTA DE CATA: Frutado verde aromático equilibrado

Su aroma y su sabor es intenso pero equilibrado, con matices que evocan frutos verdes, hierba, hoja de olivo, tomate y otros vegetales. Tienen niveles de amargor y picor ligero equilibrado y se percibe un ligerísimo dulzor. Maridan muy bien con alimentos de sabor intenso, como los quesos curados, las carnes rojas a la parrilla, o preparaciones que incluyan ajo, pimientos o cebolla. Sus características sensoriales se derivan de su alto contenido en polifenoles y otros antioxidantes naturales que los hacen especialmente saludables.

Su buen frutado agradable con un alto aroma verde herbáceo de gran complejidad con un inicial olor a tomatera y posteriormente a hierbas aromáticas como la albahaca o el tomillo, con tendencia a vegetales como la alcachofa y la alloza cascara verde de la almendra y posteriormente pasa a notas verdes de frutas como la manzana y plátanos verde. En boca es intenso pero equilibrado de entrada con un ligero amargor y picante que envuelve el paladar, apreciando la almendra verde.

ENSALADA

Las ensaladas son el reino más tradicional para el uso del AOVE, su presencia es una parte fundamental de su perfil sensorial porque suavizan texturas y colaboran con la fusión del sabor.

Aquí el campo de uso de los aceites es muy amplio, dependiendo de los ingredientes que formen la ensalada se elige el perfil adecuado.

El uso de aceites de perfil frutado verde aromático equilibrado por ejemplo para ensaladas con fruta como el aguacate, mango y frutos secos, aportarle un toque, que realcen el sabor fresco, pero sin anular los aromas y sabores de los ingredientes de la propia ensalada.

PESCADO

Los boquerones con un acompañamiento de un aceite aromático equilibrado, con un aroma a hierbas aromáticas, tomate o tomatera, para que el sabor se realce y aporte frescor, pero sin anular el sabor del propio pescado. Tenemos que tener en cuenta la intensidad del sabor del pescado o marisco elegido, para optar por AOVE apropiado.

CARNES

Las carnes preparadas a la piedra, o brasa, sin salsas, ni condimentos, sólo con sal, la sinergia adecuada es un aceite con un frutado verde aromático equilibrado, no demasiado picante ni amargo que suavizará su textura en boca y realzará su aroma natural ahumado y le aportará un toque de frescura.

ARROCES

Para arroces, por ejemplo, en un risotto de setas y queso parmesano el aceite verde aromático equilibrado que aporte cremosidad y complemente el sabor a hierbas aromáticas, es ideal.

POSTRES

En repostería el aceite y sus posibles combinaciones están siendo exploradas por grandes cocineros. Los aceites frutados verdes aromáticos equilibrados dan lugar a creaciones sorprendentes. Por ejemplo, el helado de chocolate negro, el sabor a intensa hierba fresca con matices muy leves de frutas, una vez en boca se consolida en un sabor intenso y de gran persistencia, en fusión con el cacao.

ACEITE ECOLÓGICO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO (HOJIBLANCA + PICUAL + VERDIAL)

El aceite de oliva virgen extra Ecológico es el resultado de una mezcla de las variedades Hojiblanca, Picual y Verdial en una proporción de 50-25-25.

Olivos tradicionales de cultivados y tratados bajo procedimientos 100% biológicos, con abonos orgánicos, aminoácidos naturales, sin insecticidas.

La Cooperativa San Isidro garantiza que en el cultivo de los olivares sólo se han usado métodos mecánicos y biológicos, sin abonos ni pesticidas químicos, garantizando la ausencia de contaminantes en los productos, la protección de los recursos naturales y la biodiversidad, y el máximo cuidado de la salud humana, todo ello bajo el control del Servicio de Certificación CAAE.

Olivos tradicionales de cultivados y tratados bajo procedimientos 100% biológicos, con abonos orgánicos, aminoácidos naturales, sin insecticidas. Una mezcla de 50% Hojiblanca + 25% Picual + 25% Verdial.

Desde el año 2018 tenemos el honor de estar produciendo este aceite totalmente ecológico, lo que significa que todo el cuidado diario de nuestros árboles de olivo han sido totalmente libres de fertilizantes, herbicidas o plaguicidas lo que no solamente ayuda al medioambiente sino también a la salud de nuestros consumidores. Así lo garantiza nuestra certificación CAAE, líder internacional en certificación ecológica.

La Cooperativa San Isidro garantiza que en el cultivo de los olivares sólo se han usado métodos mecánicos y biológicos, sin abonos ni pesticidas químicos, garantizando la ausencia de contaminantes en los productos, la protección de los recursos naturales y la biodiversidad, y el máximo cuidado de la salud humana, todo ello bajo el control del Servicio de Certificación CAAE.

Nuestro aceite precisamente es producto de una mezcla única entre el árbol de olivo con el envés de la hoja blanca (Hojiblanca al 50%) visto solamente en Córdoba, Málaga, Sevilla o Granada pero el mayor comercializado en España por poseer principalmente un sabor dulce y frutado pero con leve picante, ideal para pasta, pasteles, crema o sopas calientes e incluso por sus características para reducir el olor del pescado.

Además del fruto de oliva Picual (25% de oliva que acaba en pico) que posee una combinación de sabores entre hierba fresca junto con frutado y una leve amargura. Andalucía es la mayor productora del mundo y se estima que la mitad de su producción es Picual. Es ideal para ensaladas o guisos de carne.

El último 25% de nuestra mezcla la hicimos con aceitunas verdiales de las cuales Periana acumula el 90% de producción y que se caracterizan por mantenerse verdes o maduras, lo que las hace ideales tanto para producción de aceite como para la mesa. Posee un sabor dulce y color dorado y aunque actualmente se está gestionando la denominación de origen, podemos afirmar que es nuestra especialidad.

Estas tres aceitunas ingeniosamente combinadas otorgan a nuestro Aceite Ecológico (coupage) un leve sabor amargo y picante que lo hace ideal para las comidas en las que queremos que se conserve el sabor como las ensaladas o asados de pescado o carne.

Tamaño: 500 ml
Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

NOTA DE CATA: Frutado verde medio
SABOR: Dulce combinado con leve amargura y picante equilibrados.
OLOR: Intenso.
NOTAS: Ideal para ensaladas, asados de carne o pescado donde queremos conservar el sabor real de las comidas.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCA + PICUAL + VERDIAL ECOLÓGICO **1 LITRO**

Envase: Lata. Ideal para llevarla de viaje

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCA + PICUAL + VERDIAL ECOLÓGICO **100 MILILITROS**

Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCA + PICUAL + VERDIAL ECOLÓGICO **2.5 LITROS**

Envase: Lata. Ideal para llevarla de viaje

ATRIBUTOS Y SENSACIONES ATOMÁTICAS:

Se caracteriza por su frutado con una intensidad media con aromas a frutas un poco más maduras pero sobre todo afloran las notas verdes herbáceas con una intensidad intermedia en general. En boca la entrada aparece un ligero amargor y picante que envuelve el paladar, apreciando la almendra.

NOTA DE CATA: Frutado verde medio aromático.

Los aceite de frutado intermedio sus cualidades sensoriales se encuentran entre fruta verde y madura, en bocas son dulces de entrada y posteriormente progresivamente los niveles de amargor y picor incrementan. Estos AOVES maridan muy bien con alimentos de sabor definido, pero no extremado, como las setas, salsas de verduras y el aguacate.

ENSALADA

El uso de AOVE de perfil frutado medio maridan con alimentos de sabor definido, pero no extremado. Por ejemplo, para ensaladas con frutas como el kiwi junto con mozarela o quesos frescos aportando una fusión de aromas y texturas.

MARISCO

El perfil frutado medio ideal para cocinarlos, pero sin sobre calentar para no dañar los aromas, para que el sabor se vea realzado y se fusionen.

CARNES

Maridan muy bien con estofados dado su perfil aromático y su picor y amargor equilibrado aportando una sinergia perfecta para que la salsa del estofado se fusione con la carne aportando sabor y suavidad.

ARROZ

Para una paella de marisco o un arroz con carne, el AOVE más adecuado es aquel que aporte sabor, pero de forma equilibrada.

POSTRES

En repostería el aceite y sus posibles combinaciones están siendo exploradas por grandes cocineros. Los aceites frutados medio aromáticos equilibrados dan lugar a creaciones sorprendentes. Por ejemplo, el bizcocho de naranja o zanahoria al usar un AOVE de intensidad media le aportaría frescura, jugosidad en su intensa medida, favoreciendo el dorado final del bizcocho.

ACEITE VERDIAL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VERDIAL

Producto monovarietal (sin mezclar) único gracias al enclave natural en el que se encuentra y al esmero que nuestros productores ponen es su crianza durante todo el año y su recolección entre los meses de noviembre y abril.

Nuestro aceite es sinónimo de máxima calidad puesto que conserva intactas todas sus características sensoriales y propiedades para la salud. Se puede considerar como auténtico zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes.

La oliva verdial se mantiene de color verde aun maduras, de ahí su nombre. Cultivadas en Andalucía y Extremadura, Periana cuenta con el 90% de la producción, lo que nos convierte en especialista en este típico aceite que no posee ningún tipo de amargor en su sabor, pero si un intenso frutado.

Nosotros le llamamos Oro Líquido, ya que nuestros árboles centenarios producen un aceite único de color dorado. Además, sus características lo hacen ideal para consumir en crudo, donde queremos conservar el sabor de la ensalada o asados de pescado o carne.

La ubicación en la que se encuentra Periana recibe numerosas horas de sol ideal para nuestras aceitunas de las que extraemos jugo diariamente (desde Noviembre a Marzo) para evitar así cualquier tipo de fermentación. Además este proceso de extracción se realiza a temperatura ambiente para conservar sus propiedades intactas.

Tanto nos enorgullece nuestro Oro Líquido, que para celebrar el final de la cosecha, cada 15 de Abril realizamos el Día del Aceite Verdial de Periana, en el que en la plaza de nuestra iglesia, a la hora del desayuno, invitamos a los asistentes a probarlo junto con pan y café. Desde ya extendemos una grata invitación para que visites nuestra querida Periana y pruebes tu mismo la calidad de nuestro aceite.

Tamaño: 500 ml
Gluten: Libre de gluten
Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

SABOR: Sin amargor, intenso frutado.
OLOR: Aceituna verde
NOTAS: Ideal para ensaladas, asados de carne o pescado, para conservar quesos e incluso para rollitos vegetarianos.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD: VERDIAL

LATA 5 LITROS

Gluten: Libre de gluten
Envase: Lata. Ideal para llevarla de viaje

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD: VERDIAL

500 ML FRASCA

Gluten: Libre de gluten
Envase: Botella de cristal transparente ideal para apreciar el verdadero Oro Líquido en cualquier mesa.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD: VERDIAL

100 ML

Gluten: Libre de gluten
Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD: VERDIAL

1 LITRO BOTELLA PLÁSTICO

Gluten: Libre de gluten.

Envase: Botella de plástico ideal para la cocina.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD: VERDIAL

LATA 1 LITRO

Gluten: Libre de gluten.

Envase: Lata. Ideal para llevarla de viaje

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD: VERDIAL

5 LITRO

Gluten: Libre de gluten.

Envase: Botella de plástico ideal para la cocina.

ATRIBUTOS Y SENSACIONES ATOMÁTICAS:

Se caracteriza por su frutado con una intensidad suave dulce con aromas a frutas más maduras pero sobre todo afloran las notas a frutos secos que envuelve el paladar, apreciando la almendra. En boca la entrada es dulce y agradable sin picor ni amargor.

NOTA DE CATA: Frutado suave dulce.

Los aceite de frutado suave son fundamentalmente dulces en boca carentes de amargor y picor. Estas cualidades delicadas funcionan muy bien con alimentos de sabor suave con sopas de pescados blancos, y tempuras o frituras de verduras, pescado y mariscos.

ENSALADA

El uso de AOVE de perfil frutado maduro dulce se aconseja para ensaladas que sólo necesiten un aporte de cremosidad y dulzor. Por ejemplo, un plato para este AOVE la ensalada tradicional malagueña con bacalao, naranja y patata.

SOPAS O CREMAS DE PESCADO Y MARISCO

Para sopas de pescado y marisco un AOVE frutado medio maduro dulce aportará suavidad en la textura en boca y aportará un equilibrio de dulzor natural

TEMPURA O FRITURA DE VERDURAS

El AOVE maduro dulce verdial no altera el sabor de los alimentos que se fríen, por lo cual es perfecto para frituras o tempuras, siempre que no olvidemos que la fritura es un proceso de cocción de los alimentos por inmersión en un aceite que está a temperatura superior al punto de ebullición del agua, por lo general 150ª a 200 º C. Cuando la fritura está bien realizada, el resultado es un alimento en perfecto estado de sabor y jugosidad natural del propio alimento, cubierto por una ligera capa crujiente y dorada.

TEMPURA O FRITURA DE PESCADO

Para pescados una cocción en un buen AOVE creando rápidamente una costra que impida que se pierdan las propiedades nutricionales y organolépticas del propio alimento, y además impide que el AOVE penetre en el interior del alimento.

POSTRES

La dama de la repostería malagueña con AOVE. “La Torta de Aceite”

La torta de aceite posiblemente sea una de las recetas de repostería más conocida, difundida demandadas de la provincia de Málaga.

Son famosas en la Axarquía malagueña.

ACEITE HOJIBLANCA Y PICUAL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCA Y PICUAL (COUPAGE)

Estas variedades pueden encontrarse en otros puntos de la Península Ibérica, pero ninguno tendrá el genuino sabor de este aceite de oliva virgen extra dado que las características tanto del terreno como del clima junto con el trabajo de nuestros agricultores lo hace único.

Su aceite es muy valorado por su riqueza en polifenoles. Frutado alto, picor y amargor intensos y equilibrados.

NOTA DE CATA: Frutado Verde intenso
SABOR: Frutado a hierba fresca, manzana y plátano junto con picor y amargo equilibrados.
IDEAL PARA: Frituras, empanados, rebozados, aliños, tostadas.
NOTAS: Reduce el colesterol malo e incrementa el colesterol bueno.

Tamaño: 500 ml
Gluten: Libre de gluten
Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

Coupage es el nombre con el que se le conoce a la mezcla de varios tipos de oliva de donde se derivan los aceites. Y es que cuando se crean ingeniosas mezclas se es capaz de conseguir aromas y sabores que serían imposibles teniendo cada aceite por separado.

Estas variedades pueden encontrarse en otros puntos de la Península Ibérica, pero ninguno tendrá el genuino sabor de este aceite de oliva virgen extra dado que las características tanto del terreno como del clima junto con el trabajo de nuestros agricultores lo hace único. Nuestro aceite es muy valorado por su riqueza en polifenoles. Frutado alto, picor y amargor intensos y equilibrados.

Aun sin ser un experto en la degustación de aceites de oliva y sin tener demasiada desarrollada la memoria olfativa y gustativa, notarás que nuestra especial mezcla de Hojiblanca junto con Picual es la ideal combinación entre el dulzor con picor al final propio de la oliva Hojiblanca junto con la leve amargura y picor de la oliva Picual.

Con nuestro aceite Hojiblanca & Picual se juntan múltiples usos ya que el Hojiblanca es uno de los mejores compañero para aliños, tostadas e incluso para hacer mayonesa. Mientras que el picual es ampliamente utilizado para frituras, empanados y rebozados debido a su estabilidad durante los diferentes ciclos de temperatura, pero también para las típicas tostadas del desayuno con tomate natural y para acompañar las ensaladas frescas.

Este aceite hace notar su presencia en el plato de comida, posee la propiedades saludables para evitar el colesterol malo, y aunque puede ser encontrado en otras regiones, las características del terreno junto al clima único de Periana hace que definitivamente valga la pena probarlo.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCA + PICUAL **5 LITROS**

Gluten: Libre de gluten
Envase: Botella de plástico ideal para la cocina.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCA + PICUAL **1 LITROS**

Gluten: Libre de gluten
Envase: Botella de plástico ideal para la cocina.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HOJIBLANCO + PICUAL **100 ML**

Gluten: Libre de gluten
Envase: Botella de cristal opaco. Ideal para proteger de la luz y mantener sus propiedades intactas. Presentación pensada para la hostelería.

ATRIBUTOS Y SENSACIONES ATOMÁTICAS:

Se caracteriza por su frutado con intensidad equilibrada con un amplio espectro de aromas a hierbas aromáticas en general. En boca la entrada aparece un amargor y picante que envuelve el paladar y le aporta fuerza pero de forma equilibrada.

NOTA DE CATA: Frutado verde intenso aromático.

Los aceites intensos son los opuestos a los suaves, tienen mucho cuerpo y carácter. Su aroma y sabor son generalmente intensos, con matices que evocan frutos verdes, hierba, hoja de olivo, tomate y otros vegetales. Tienen niveles de amargor y picor más elevados. Maridan muy bien con alimentos de sabor intenso, como los quesos curados, las carnes rojas a la parrilla o preparaciones que incluyan ajo, pimientos o cebolla.

TARTAR DE SALMÓN

El uso de AOVE de perfil frutado intenso maridan con alimentos de sabor intenso y definido, pero no extremado. Por ejemplo, el tartar de salmón y aguacate con caviar aporta toques frescos aportando una fusión de aromas, texturas cremosas, con un toque de fuerza en picor y amargor equilibrado.

BACALAO A LA VIZCAÍNA

El perfil frutado intenso ideal para cocinar el bacalao a las vizcaína, pero sin sobre calentar para no dañar los aromas, para que el sabor se vea realzado y se fusionen.

CARNES

Los AOVES intensos maridan muy bien con carne de caza como jabalí dado su perfil aromático y su picor y amargor equilibrado aportando una sinergia perfecta para aportar sabor y suavidad a dicha carne.

ARROZ

Para un arroz de campo caldoso con carne y verduras , el AOVE más adecuado es aquel que aporte sabor intenso, pero de forma equilibrada.

POSTRES

Un aceite de perfil intenso, pero con matices a hierbas aromáticas aporta sabor, pero de forma equilibrada con toques de almendra que es la que aporta el sabor a frutos secos, aflorando muchas notas a frutos secos, destacando un amargor y picor progresivo pero equilibrado. Elaborar un mousse de chocolate negro con AOVE y piña es una gran combinación de aromas y texturas inesperadas y deliciosas.

PERIANA
ACEITE

www.aceiteperiana.com

tienda@aceiteperiana.es

+34 952 536 020

Envíos en 24-48 horas en toda España
Envíos en 72 horas para Europa