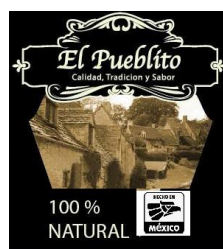




"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PRODUCCION TULYEHUALCO EDO. MEX. OLIVOS Y PRODUCTORES MEXICANOS

De productores de Tulyehualco; Xochimilco traemos el aceite de oliva que han perpetuado la tradición desde que Fray Martín de Valencia hizo la prensa para aceite, en la época colonial.

"A un costado de la iglesia, en el centro de Tulyehualco, permanece un molino de piedra donde se triturbaba la aceituna",

En Tulyehualco todavía existen olivos que ahora están a los cuidados de varias familias al haber quedado dentro de casas; un año dan y otro dan muy poquito y se prensa en frío.

Cuando hay más demanda llegan a traer aceitunas verdes de Ensenada que acá se curten.

Es un aceite vegetal de uso principalmente culinario que se extrae del fruto del olivo, denominado oliva o aceituna. Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite y, por esta razón, desde la antigüedad se ha extraído fácilmente con una simple presión ejercida por un molino.



Su uso es fundamentalmente culinario, pero se ha empleado para usos cosméticos, medicinales, religiosos y para las lámparas de aceite.

La oliva o aceituna no se suele comer cruda debido a la amargura de su sabor (debida principalmente a la presencia de compuestos fenólicos, este sabor se reduce en gran medida mediante la aplicación de diversos procesos de macerado. No obstante el 90 % de la producción mundial de olivas se emplea en producir aceite.

El aceite se extrae de aceitunas maduras de entre seis y ocho meses, justo en el momento que contienen su máxima cantidad de aceite lo que suele ocurrir a finales de otoño. Las aceitunas se someten a una primera presión con el objeto de extraer su zumo; la calidad del aceite depende en gran medida del procesado posterior; por esta razón los productores vigilan estos pasos con sumo cuidado.

La calidad del aceite de oliva se juzga por sus propiedades organolépticas y por su contenido de ácidos grasos libres.

El aceite de oliva virgen extra, son ricos en vitaminas A, D, E y K, favorece la absorción de minerales como el calcio, el fósforo, el magnesio y el zinc; es eficaz en el proceso digestivo, evitando la acidez gástrica y facilitando el tránsito intestinal, mejora el control de la presión arterial, ayuda a controlar el nivel de glucosa en sangre (véase glucemia).

La elevada cantidad de polifenoles (un antioxidante natural) en el aceite de oliva ayuda y previene enfermedades degenerativas como el Alzheimer, y actúa contra el envejecimiento, reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, aumentando el HDL o colesterol *bueno*.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400
Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

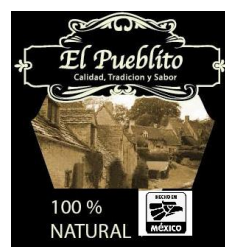
Página: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

GALIDAD Y TRADICION



CARACTERISTICAS:

Color

El color va parejo al tipo de aceituna y al tipo de aceite empleado. Debe ir del amarillo verdoso al amarillo pajizo. El aspecto debe de ser límpido y brillante.

Sabor

En cuanto al sabor, hay una serie de atributos que los paneles de cata consideran positivos:

Los **atributos positivos** que podemos encontrar son: afrutado (con recuerdos a fruto sano), limpio (exento de defectos), fresco, frutas (que recuerda a determinadas frutas), amargo (un ligero amargor es característico de algunas variedades de aceitunas), sano (que recuerda al fruto sano, sin alteraciones), dulce, almendrado (recuerdo a almendras dulces o amargas), piñonado y vegetal (que recuerda a hierba, hojas y otros vegetales).

Los **atributos negativos** serían: amargor intenso, picor intenso

Aroma

Los aromas positivos que pueden encontrarse en el aceite de oliva son: aceituna madura, aceituna, aguacate, albahaca, alcachofa, almendra amarga, almendra, camomila, espárragos, fresas, frutas del bosque, frutos secos, hierba, higuera, hinojo, manzana madura, manzana, naranja, nuez, olivo, pera, pimienta, piñón, planta de tomate, plátano, pomelo, retama, romero, tomate y tomillo.⁴²

Los aromas negativos serían: agrio, avinagrado, avinado, rancio, podrido (borras), atrojado, a moho o humedad, capacho y metálico.

Como has podido comprobar, ni el diseño de la botella ni el color del aceite de oliva virgen extra, garantizan que el aceite de oliva sea todo lo bueno que esperas. Ni siquiera el conocido como *test de la nevera* puede darnos pistas de la calidad de un aceite. La única forma de saber si un aceite de oliva virgen extra es bueno, es probando y comparando, o en todo caso, dejándonos llevar por opiniones *fiabes* de terceros, porque aquí lo más fácil es decir...

Para aceite de oliva bueno, el de mi pueblo :-)

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

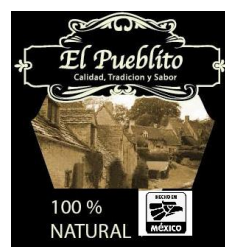
Página: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA

Aceite de oliva virgen extra

Este tipo de aceite es de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en buen estado únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libre de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los **0,8°**, expresado en porcentaje de ácido oleico libre. La mediana de defectos ha de ser igual a 0 y la mediana de frutado mayor de 0.

Aceite de oliva virgen

Este aceite sigue los mismos parámetros de calidad que el aceite de oliva extra, en cuanto a los métodos de obtención. La diferencia es que no puede superar los **2°** de acidez. La mediana de defectos tiene que ser inferior a 3,5 y la mediana de frutado mayor de 0. En otras palabras, los defectos deben ser prácticamente imperceptibles para el consumidor.

Aceite de oliva

Contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes. Es una mezcla de aceite de oliva refinado, que es el obtenido a partir del refinado de los aceites defectuosos, que no han alcanzado los parámetros de calidad anteriormente citados y de aceite de oliva virgen o virgen extra. Como observaremos, ha perdido la palabra "virgen". Ello es debido a que en el proceso de elaboración del aceite refinado se utilizan otros procesos químicos o térmicos de limpieza de aromas, sabores y colores. El grado de acidez de este aceite de oliva no puede ser superior al **1°**.

Aceite de orujo de oliva

Este tipo de aceite es el resultado de la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado, procedente del refinado de aceite de orujo de oliva crudo que es el que se obtiene, por medios físicos o químicos, de los orujos resultantes de la molturación de la aceituna, y de aceite de oliva virgen o virgen extra. La graduación final obtenida, en ácido oleico, no será superior a **1°**.

Almacenamiento

El almacenamiento del producto tiene lugar en el almacén. Dentro de ellos el aceite debe estar protegido de la luz y el aire.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com **Facebook: EL PUEBLITO**

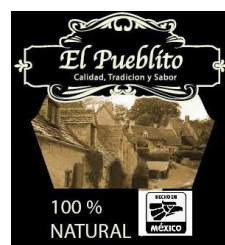
Página: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

GALIDAD Y TRADICION



COTIZACION DE ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN

Extraído artesanalmente; certificados y elaborados en México. La calidad de los aceites que distribuimos en Olivo garantiza un producto rico y saludable, apto para distintos usos como cocción, conserva, salud y belleza, entre otros.

Producción artesanal de Santiago Tulyehualco, Xochimilco
Primera extracción en frío

ACEITE DE OLIVO VIRGEN EXTRA GRADO ALIMENTICIO

ENVASE DE VIDRIO 1LITRO \$ 220.00 MN (CON ETIQUETA)

GARRAFA 5 LITROS \$ 990.00 MN (SIN ETIQUETA)



Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>

