



Tres aceites de la D.O. Aceite de Navarra, de nuevo en la Guía Flos Olei

Hacienda Queiles, Agrícola la Maja Alfar y Trujal Artajo consiguen más de 90 puntos en la Guía Flos Oleis 2014

14 de noviembre de 2013. La guía Flos Olei, un referente en el sector, ha reconocido un año más el "Aceite de Navarra". Los tres aceites de la Denominación de Origen, reconocida oficialmente en Europa el pasado mes de septiembre, han sido: Hacienda Queiles, La Maja y Artajo con 95, 93 y 91 puntos respectivamente. Con este reconocimiento se constata una vez más, la excelencia del "Aceite de Navarra" dentro y fuera de nuestras fronteras

Flos Olei se creó en 2009 y cada año va consolidándose un poco más como la guía de referencia a nivel mundial para la divulgación y promoción de aceites de oliva vírgenes extra. En esta lista aparecen productos procedentes de 42 países del mundo, seleccionados de entre un millar de muestras y que obtienen una puntuación mayor de 80.

En la guía Flos Olei no sólo se recoge la lista de los mejores aceites, también se detalla información sobre las regiones productoras, proporcionando información cultural e histórica, variedades,... además, las almazaras son descritas con notas sobre catas y maridajes con otros alimentos.

LA DOP ACEITE DE NAVARRA

La DOP Aceite de Navarra la integran actualmente **Trujal Artajo, Agrícola La Maja, La Casa del Aceite, Trujal Mendía, Almazara del Ebro, Hacienda Queiles, Olivar de la Ribera y Nekeas.**

El **área geográfica** delimitada por la D.O.P. "Aceite de Navarra" comprende un total de **135 municipios del Sur de Navarra**, una zona que se caracteriza por una clara influencia mediterránea, con fuertes contrastes térmicos, pluviometría escasa, alta insolación, influencia de viento dominante del noroeste (cierzo) y corto periodo libre de heladas. Los suelos son pardo calizos carbonatados.

Con el sello de la Denominación de Origen, únicamente se comercializa Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido de la aceituna de vuelo de las variedades: **Arróniz, Empeltre y Arbequina, siempre con un mínimo del 10% de Arroniz.**

El "**Aceite de Navarra**", es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce.

Su composición varietal, el grado de madurez con que se recoge la aceituna, la latitud y las condiciones climáticas de la zona, determinan su elevada proporción de ácido oleico.

El **Instituto Navarro de Tecnología e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A.** (INTIA Certificación) es la entidad que certifica la trazabilidad en todo el proceso y la calidad del aceite obtenido.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45./679 43 13 08 Contacto: Itziar Inza- iinza@intiasa.es

www.reynogourmet.com