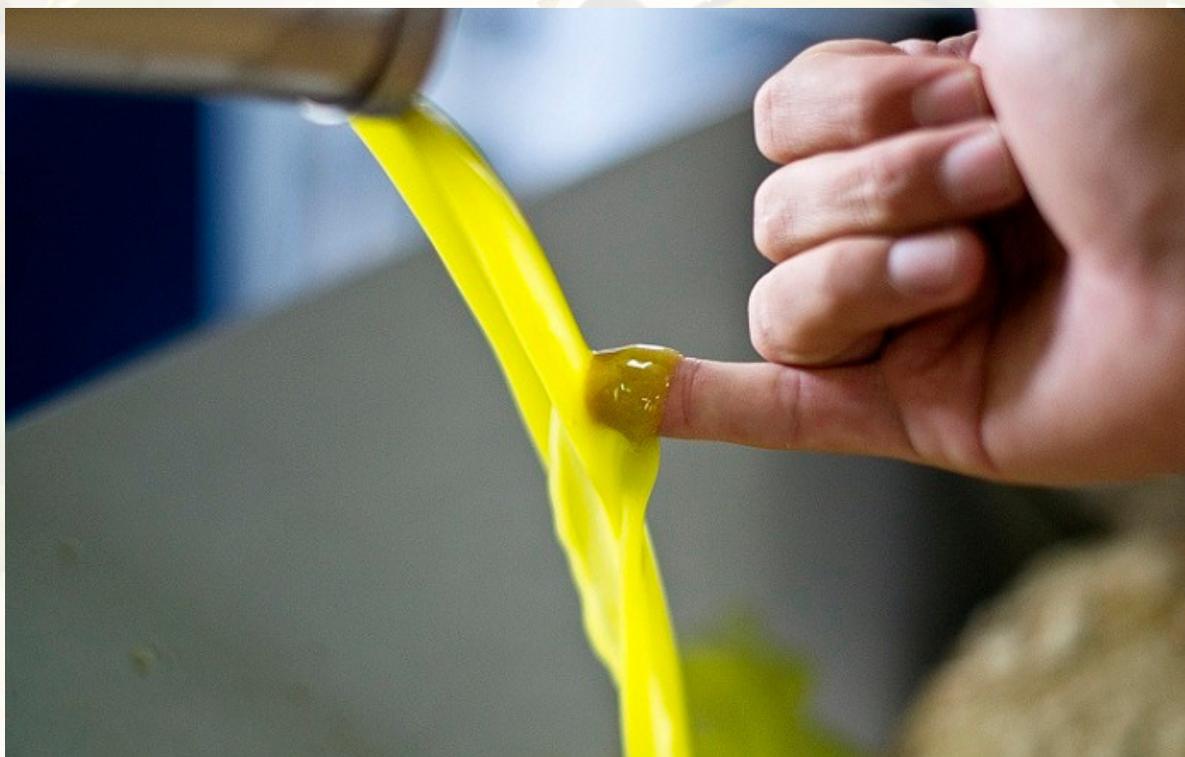




Coop. V. del Camp Sant Pere de Moixent

CATÁLOGO DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CAMPAÑA 18-19



Coop. V. Sant Pere

Plaça de la Hispanitat nº 4

CP 46640 Moixent (València)

www.coopmoixent.com

Atención comercial: 647 483 791 ó en comercial@coopmoixent.com

Catálogo aceites de oliva virgen extra campaña 18-19



PAGOS DEL GUERRER GROSSAL

Aceite de oliva virgen extra premium.

Variedad: Grossal 100% (autóctona Moixent).

Extracción: en frío.

Recolección: en verde, octubre 2018.

Acidez: 0,1°

Color: verde intenso, limpio.

Aroma: aceitunas verdes, hierba recién cortada, piel de plátano, higuera y tomate maduro.

Sabor: amargo, ligeramente picante, brotes de zarza, nuez tierna, rúcula y hojas de olivo.

Envase: cristal 500 ml, caja 12 uds.



PAGOS DEL GUERRER GROSSAL

Mismo aceite pero en formato antiguo

Envase: cristal 250 ml y 500 ml. Cajas de 12 uds.

- PREMIO AL MEJOR AOVE CON D.O. "ACEITES DE LA COMUNITAT VALENCIANA" EN EL CONCURSO DE AOVES "CIUDAD DE UTIEL" 2014, 2015, 2016 y 2017.
- SEGUNDO PREMIO DE AOVE EN EL CONCURSO "CIUDAD DE UTIEL" 2015 Y 2017.
- TERCER PREMIO DE AOVE EN EL CONCURSO "CIUDAD DE UTIEL" 2016.
- MEDALLA DE ORO EN EL CONCURSO DE ACEITES PROAVA 2015, 2016 Y 2017.
- MEDALLA DE BRONCE EN EL CONCURSO DE ACEITES PROAVA 2014.
- PUNTUADO CON 86 /100 PUNTOS EN EL PRESTIGIOSO CONCURSO EVOOLEUM E INCLUIDO EN LA GUÍA 2018.

Catálogo aceites de oliva virgen extra campaña 18-19



PAGOS DEL GUERRER COUPAGE

Aceite de oliva virgen extra premium.

Variedades: Arbequina y blanqueta.

Extracción: en frío.

Recolección: en verde, octubre 2018.

Acidez: 0,1°

Color: verde hierba con tonos amarillentos.

Aroma: aceitunas verdes, hierba recién cortada, piel de plátano, frutos secos, almendra y alcachofa.

Sabor: aceitunas verdes, frutos secos, almendra y piel de plátano. Ligeramente amargo y picante.

Envase: cristal 500 ml, caja 12 uds.



PAGOS DEL GUERRER ECOLÓGICO

Aceite de oliva virgen extra premium.

Libre de fitosanitarios.

Variedades: Grossal y manzanilla.

Extracción: en frío.

Recolección: en verde, octubre 2018.

Acidez: 0,1°

Color: verde lima medio con tonalidades amarillas.

Aroma: aceitunas verdes, hierba recién cortada, piel de plátano, frutos secos, almendra y alcachofa.

Sabor: Ligeramente amargo y picante, aceitunas verdes, frutos secos, almendra y piel de plátano verde.

Envase: cristal 500 ml, caja 12 uds.

Catálogo aceites de oliva virgen extra campaña 18-19



ARGOLÍ PET 5 LITROS

Aceite de oliva virgen extra.

Variedades: Grossal, blanqueta, picual.

Recolección: noviembre-diciembre 2018.

Acidez: 0,2°

Color: verde dorado, brillante, limpio y viscoso.

Aroma: Recuerdos de tomate, notas a anís, limón y almendras.

Sabor: Muy agradable en boca, con sensación suave de entrada y después un punto picante.

Clasificado como frutado maduro.

TAMBIÉN DISPONIBLE EN:



PET 2L



PET 1L



CRISTAL 250 y 500ml

El aceite Argolí también disponible en las variedades arbequina-blanqueta para PET de 2 y 5 litros. Producción limitada.



La Cooperativa V. Sant Pere está situada en el municipio de Moixent, Comarca de La Costera, en el interior de la provincia de Valencia. Se trata de una Cooperativa de productores de 1.er Grado y basa su producción en los olivares situados en esta comarca, a más de 350 m. de altitud sobre el nivel del mar y próximos al mar Mediterráneo.

La variedad principal de la que proceden sus aceites es la Grossal, variedad que solamente se da en estas comarcas, por lo que se puede considerar autóctona de estas zonas, aunque también hay plantaciones de Blanqueta, Picual y Arbequina y otras de menor volumen.

Todas las parcelas de las que proceden las aceitunas son controladas por el equipo técnico de la almazara, los tratamientos fitosanitarios, los planes de nutrición, su recolección y su transporte queda controlado mediante la obligatoriedad por parte de los productores de llevar a cabo un registro escrito de estas actividades y con el fin de garantizar que las aceitunas cumplen con los principios de elaboración de la Cooperativa, que son: respeto al medio ambiente, transparencia, garantía de origen y elaboración de calidad.

El proceso de elaboración comienza en el campo con el control de la fruta antes de su recolección, para lo cual se hacen extracciones de aceituna a medida que va madurando y de las que se realizan análisis de contenido en aceite y de calidad de este. De esta manera podemos determinar el momento óptimo de recolección.

Dentro de los Aceites de Oliva Virgen Extra, el producto estrella de la Cooperativa San Pedro Apóstol de Moixent es el comercializado bajo la marca "PAGOS DEL GUERRER", elaborado con la principal y más representativa variedad del municipio: " LA GROSSAL". Se trata de una variedad sinonimia de la Alfafara, pero adaptada al medio de las características edáficas del municipio de Moixent, de vigor medio- alto y de producción elevada, aunque de lenta entrada en producción. Produce frutos de gran tamaño y de forma ovoidal y asimétrico con aptitud también para consumo en mesa. Su aceite tiene un contenido elevado en polifenoles y pigmentos clorofílicos, lo que lo hacen especialmente interesante para la salud.

En la campaña 2018-19 ampliamos la gama con un nuevo Coupage arbequina-blanqueta para los que buscan un aceite más suave y, por primera vez, poseemos la certificación para elaborar AOVE ecológico. Es por eso que lanzamos el Pagos del Guerrer Ecológico, de las variedades grossal y manzanilla y totalmente libre de fitosanitarios.

La almazara cuenta con 2 líneas de extracción de aceite, una de 100 Tm al día y otra de 40 Tm. Ambas usan el sistema continuo de 2 fases para la elaboración de los aceites, es decir, sin adición de agua.

En el proceso de extracción las aceitunas se trituran en un molino de martillos de acero inoxidable. Su gran capacidad de molturación impide que estas se calienten por la fricción de la pulpa y el hueso, posteriormente la pasta resultante es elevada a una batidora en donde unas aspas hacen girar la pasta durante unos 35 minutos a una temperatura de 20° C.



Una vez se ha formado la línea de aceite en la batidora, la pasta pasa a una centrífuga horizontal o Decánter, en donde se separa el aceite de la pulpa, del agua que contiene la aceituna y del hueso. El aceite es depositado en un tamiz vibrador, el cual se encarga de eliminar los restos de pulpa que puedan estar diluidos todavía en el aceite.

El aceite pasa a otra fase denominada separación de líquidos o centrifugado vertical. En esta fase el aceite es centrifugado y se limpia de la humedad e impurezas que pueda llevar. Una vez limpio es elevado a los depósitos de almacenamiento denominados nodriza en donde reposará las próximas 48 horas a una temperatura de 20°.

Posteriormente se filtrará de inmediato y bombeará a los depósitos de almacenamiento en donde permanecerá hasta su posterior envasado.

Cada depósito recibe una codificación y una muestra de cada depósito es enviada a un laboratorio acreditado para controlar la calidad físico-química y organoléptica del aceite. De esta manera controlamos y certificamos la calidad de todos los aceites elaborados en la almazara para dar el uso adecuado a cada partida de aceite.

Todo el sistema de extracción está construido en acero inoxidable de alta calidad, de esta forma nos aseguramos que no existe la posibilidad de migración por metales o cualquier otra sustancia al aceite.

La almazara tiene implantado el sistema de APPCC y de Trazabilidad, de esta manera aseguramos que el proceso cumple con los principios de seguridad alimentaria exigidos por los organismos oficiales, tanto los sanitarios, como los de origen y agrícolas.

Todos nuestros proveedores de materias auxiliares son proveedores autorizados, así como los productos que nos suministran están sujetos a las exigencias para los productos de uso alimentario.

PROPIEDADES:

La alta cantidad de polifenoles (antioxidantes) previene enfermedades **NEURODEGENERATIVAS** (Alzheimer) y actúa contra el envejecimiento.

Reduce el riesgo de enfermedades **CARDIOVASCULARES Y ATEROSCLEROSIS**, aumentando el HDL (colesterol bueno) y disminuyendo el LDL (colesterol malo).

Reduce el riesgo de **NEOPLASIAS MALIGNAS** (Colon ó mama).

A nivel Digestivo, evita la acidez gástrica y facilita el tránsito intestinal.

Mejora el control de la **PRESIÓN ARTERIAL**.

Ayuda a controlar el nivel de **GLUCOSA** en la sangre.

Por su composición en ácidos grasos, es el alimento más similar a la leche materna. Niños pueden tomarlo desde 4 meses.

En la piel ejerce su restauración al aportar la humedad necesaria.



Coop. V. del Camp Sant Pere
de Moixent



SÍGUENOS TAMBIÉN EN COOP SANT PERE