

LivesOlives, un virgen extra familiar y ecológico de las estrellas

Nace entre un mar de olivos en la Subbetica cordobesa y junto al Lago de Andalucía, ApadrinaUnOlivo.es ha lanzado al mercado una serie limitada de su aceite de oliva #VirgenExtra de la variedad hojiblanca, bajo la marca LivesOlives que elaboran con aceitunas obtenidas de esta nueva campaña 2014/15, exclusivamente en sus olivares ecológicos y procesadas en frío en la almazara, con su "tempo", casi como hace 300 años pero con la tecnología más moderna hoy

Esta primera edición de LivesOlives se presenta en dos formatos para este #VirgenExtra familiar: una botella creativa de vidrio medio litro y otro formato más #Familiar#, de 3 Ltr. Destaca en su etiqueta un singular olivo que representa la gran variedad de flora que crece en esta hacienda.

Además, cuentan con un #Bag in box#, un innovador formato familiar también en 3 litros, presentado en un cómodo envase de aluminio y cartón, fácilmente almacenable y que no permite que entre el aire ni la luz, para que el aceite no sufra, con un grifo antigoteo.

¿Por qué #VirgenExtra de un olivo ecológico?

Porqué de esta manera estaremos contribuyendo a fomentar y poner en valor la agricultura ecológica, que no es mas que un sistema para cultivar una explotación agrícola autónoma basada en la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos de síntesis, u organismos genéticamente modificados (OGMs) -ni para abono ni para combatir las plagas-, logrando de esta forma obtener alimentos orgánicos a la vez que se conserva la fertilidad de la tierra y se respeta el medio ambiente. Todo ello para una Agricultura sostenible y equilibrada.

LivesOlives utiliza las técnicas más modernas respetando los estándares de calidad de unas aceitunas ecológicas, en un estado de madurez óptimo, cuando la mayor parte de los frutos está en color de envero, algunos tienen la piel negra y pocos están aún en color verde-amarillento.

De esta forma, se evita que las aceitunas más maduras empiecen a fermentar y alteren el sabor del aceite. Las recogidas al inicio de la campaña mantienen unas características organolépticas muy particulares, entre las que destacan en nariz aromas intensos y complejos, como herbáceos y frutales que recuerdan a la tomatera. En boca, se aprecia un notable equilibrio entre amargo y picante.

La ubicación de la almazara hace posible que el proceso sea mimado de principio a fin. Es decir, desde el cultivo de los olivos, la recolección y el transporte en el mínimo tiempo posible hasta, claro está, el proceso de molturación de la aceituna inferior a 6 horas desde su recolecta, almacenamiento y envasado.

Este LivesOlives de Primera extracción en frío, de color verde esmeralda, aroma frutado, fresco y fragante, ligero amargor con intenso gusto a la propia aceituna, que deja un final de boca exquisito y un retro gusto prolongado.

El aceite de Oliva Virgen Extra LivesOlives es un zumo natural resultado de una cuidada y continuada tradición familiar, que comienza con un esmerado cultivo de sus olivos, selección de los frutos y molturación en el propio momento de la llegada a la almazara, con la intención de conservar todas las características organolépticas y propiedades de las variedades y de la zona de procedencia de los frutos. Primera extracción en frío, en rama . Es puro zumo de oliva 100% natural y SIN FILTRAR. Al carecer de filtrado, su color es más opaco y de un verde esmeralda debido a su contenido en micropartículas sólidas en suspensión, procedentes de las aceitunas, lo que, sin lugar a dudas, refuerza el aroma y sabor de este estupendo #VirgenExtra.

La mejor manera de degustar es en crudo, en tostadas o acompañados de un buen tomate, una loncha de jamón, un sabroso queso o simplemente mojado con pan.

Precio botella de 500 ml: 7,40 euros. Precio Formato Familiar 3L: 13 euros en caja 4 unidades. Precio Bag in box de 3 litros: 18 euros.

Todos los productos se pueden adquirir a través de la web: www.ApadrinaUnOlivo.es

Por último, ApadrinaUnOlivo.es ha arrancado una Campaña solidaria de Crowdfundig. Para más información sobre esta campaña pulse aquí.

Datos de contacto:
ApadrinaUnOlivo.es

Nota de prensa publicada en: [Rute](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Emprendedores](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>