Aceite de oliva extra

Aceitunas de cultivo ecológico

La olivicultura ecológica, llamada también biológica u orgánica, se realiza mediante la aplicación de prácticas biológicas y culturales que respeten al medio ambiente y mejoren la fertilidad del suelo, obteniendo de esta aceituna la máxima calidad en el aceite, excluyendo la utilización de productos químicos de síntesis.

Para ser olivicultor ecológico hay que contratar a una empresa de certificación, que acredite que se cumple adecuadamente la normativa sobre agricultura ecológica.

ACCÉSIT

Alcudia Oro

Es un aceite de oliva virgen extra de un sabor equilibrado, intactos los aromas característicos de la variedad Cornicabra, destacando el sabor a almendra y manzana. La comercialización se realiza mediante venta directa en la almazara, tiendas especializadas, distribuidores y supermercados, así como en granel a distintas envasadoras nacionales, y a la exportación a Alemania, Suiza y Japón, entre otros.

Aceites Baos

Empresa familiar fundada en 1906, que desde la campaña 97-98 elabora aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de cultivo ecológico, siendo los pioneros en Castilla-La Mancha. Procesa una media de cuatro millones de kilogramos de aceituna por campaña, de los que el 70% corresponde a cultivo convencional y el 30% a cultivo ecológico.

Egido del Carmen 14
13580 Almodovar del Campo (Ciudad Real)
Tel.: 926 48 44 57
E-mail: aceites_baos@meica.es
www.aceitesbaos.com