

## LA EXCELENCIA DE LES GARRIGUES

Cada vez tiene más peso la constatación que en Les Garrigues es donde se produce el mejor aceite del mundo, el cual se obtiene de la variedad de oliva arbequina.

El cultivo del olivo, su cosecha y todo el proceso casi artesanal de su elaboración constituyen un atractivo turístico por sí solo. La visita a cualquier molino y a sus cooperativas del campo en los pueblos productores es una experiencia notable. Se añade la posibilidad de adquirir unos cuantos litros de este líquido apreciado, y se abre la posibilidad de adentrarse por estos pueblos con un interesante y agradable patrimonio histórico, arquitectónico, cultural y paisajístico.

Este aceite es el que nos da más satisfacciones en la cocina, utilizado tanto en crudo en diferentes vinagretas que tan de moda están, como también en diferentes guisos. Ha llegado el momento en que se vuelve a valorar el aceite de oliva como se merece.

Cabe señalar que este aceite es el que más resalta las virtudes gastronómicas y aromáticas de los alimentos.

El aceite de oliva virgen extra, elaborado con olivas arbequinas, es un aceite de extraordinarias propiedades culinarias, dietéticas y medicinales. Además, sus características organolépticas hacen que sea apreciado internacionalmente, puesto que su afrutado de oliva y su sabor suave lo configuran idóneo

para el consumo en crudo, es decir, en ensaladas, tostadas, pan con tomate, etc.

Producido de forma completamente artesanal, podemos destacar sus virtudes:

- previene las afecciones cardíacas;
- no tiene colesterol perjudicial para la salud;
- contiene vitaminas A, D, E, F y K;
- facilita la digestión.

Además, se obtiene naturalmente, sin ningún procedimiento químico y sin adición de colorantes o conservantes.

Así pues, podemos afirmar que el aceite de oliva que se hace en las cooperativas y molinos particulares de nuestra comarca es el aceite de oliva virgen, el bueno, el natural, el que se obtiene exprimiendo las aceitunas sin ninguna otra manipulación.

Los aceites vírgenes catalanes utilizados por la denominación de origen, como son los aceites tipo Les Garrigues con DOP Les Garrigues, son aceites exigentes y deben presentar una acidez máxima de 0,5 grados. Es interesante destacar que estas acideces naturales tan bajas sólo se obtienen con una gran proporción de olivos de la variedad arbequina, que es la que hace el aceite más fino y con menos acidez, y con un esmerado proceso de recolección y de elaboración.

# ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Un proceso natural  
para obtener el  
elixir dorado de  
Les Garrigues

¡Aceite de oliva  
Fuente de salud!

Av. Francesc Macià, 54 · 25400 Les Borges Blanques

Tel. 973 142 658 / Fax 973 140 106 · [www.ccgarrigues.com](http://www.ccgarrigues.com) · [consell@garrigues.cat](mailto:consell@garrigues.cat)

consell  
comarcal  
de les  
garrigues





# ACEITE DE OLIVA



centrifugado



aceite virgen extra  
de olivas de primera calidad



aceite virgen



soja  
maiz  
otras

girasol  
cacahuete

proceso químico industrial

ACEITES DE SEMILLAS

proceso químico industrial

aceite de orujo



aceite refinado



aceite de oliva

