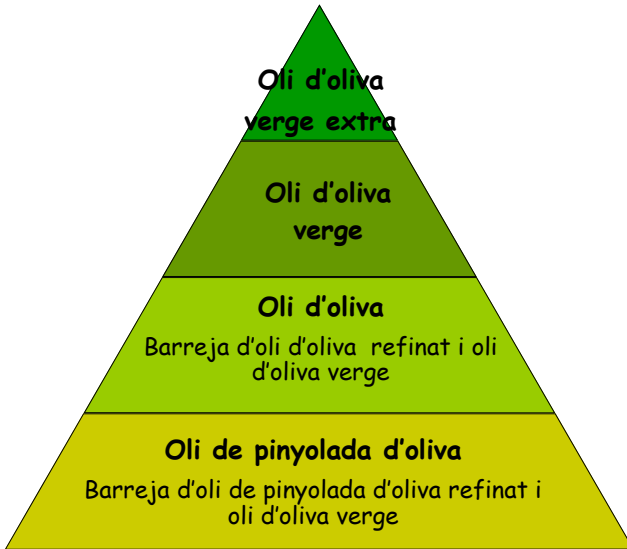


Classificació dels olis d'oliva



Quines almàsseres pertanyen a l'AOP?

Cooperativa Agrícola de la Serra d'Almos, SCCL

Agrícola Sant Bartomeu del Masroig, SCCL

Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume, SCCL

Cooperativa Agrícola de Torroja, SCCL

Celler Cooperatiu el Molar, SCCL

Agrícola de Cabacés, SCCL

Vinícola del Priorat, SCCL

Molí de la Mola, SCCL



Oleum Priorat Elixir
Oleum Priorat Vitae



Associació d'Oleicultors del Priorat

C/ Sant Marcel, 7, 2n 2a
43730 Falset

Tel.: 977 831 701
C/e: info@oleicultorspriorat.org



Consell Comarcal
del Priorat



Desenvolupament Local
DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



Què cal saber?

Què és l'oli?

Com s'elabora?

Refinament, oli d'oliva suau i intens?

Verge extra, verge, oli d'oliva?

Pinyolada o sansa?

???

Oli de l'Associació d'Oleicultors del Priorat (AOP)

Què és l'AOP?

És una agrupació de vuit almàsseres de la comarca del Priorat, les quals elaboren oli d'oliva verge extra de la millor qualitat.

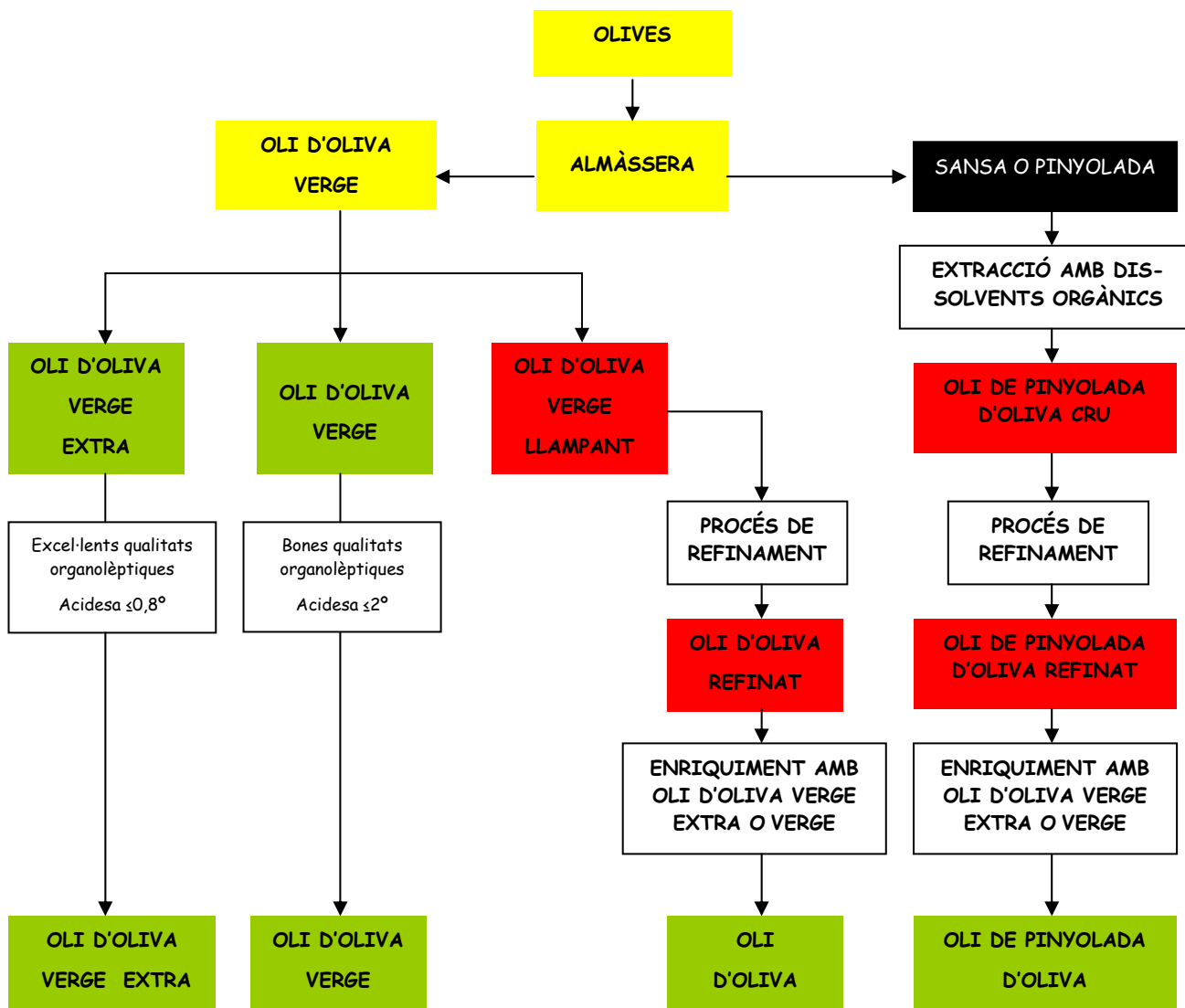
I què és oli d'oliva verge extra?

És el millor dels olis d'oliva, ja que és el suc de l'oliva recol·lectada en el seu millor moment i processada adequadament. Té tots els elements d'interès nutricional perquè no s'ha sotmès a cap procés de refinament.

Per tant, tots els olis que hi ha al mercat no tenen la mateixa qualitat ni s'elaboren de la mateixa manera?

No, de cap manera! De tots els olis que s'ofereixen al mercat en podem trobar de diferents preus, qualitats, elaborats mitjançant processos diversos...

Com s'elaboren els olis d'oliva que hi ha al mercat?



...a continuació s'expliquen perfectament les diferències!



Olis aptes per al consum



Olis NO aptes per al consum



Residu resultant de l'extracció d'oli d'oliva verge