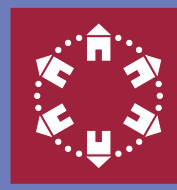


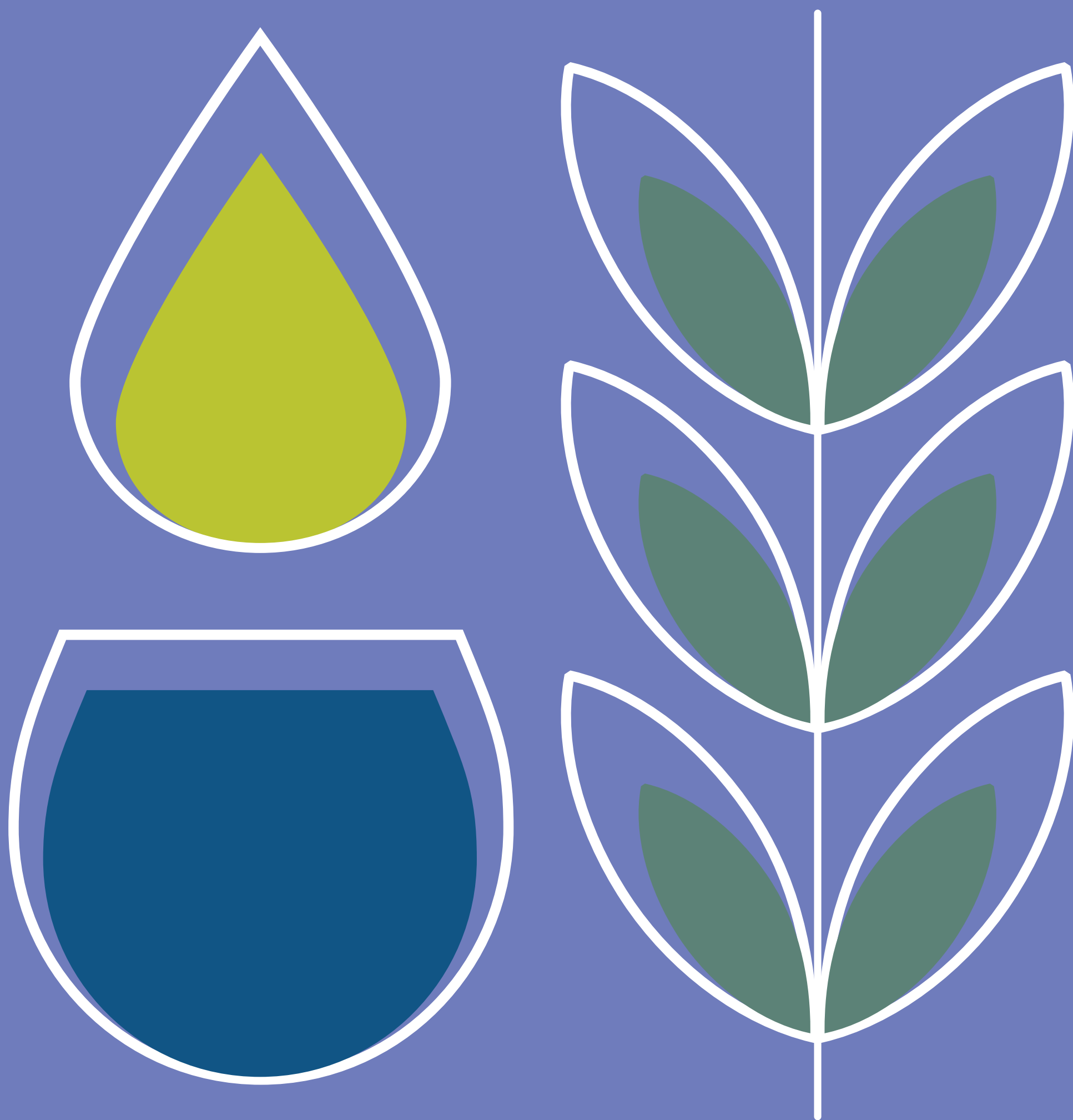


AOVE LOVERS

200
ANIVERSARI
1822-2022



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



3a edición

catálogo

AOVE

Castelló

OT

introducción

Bienvenidos a la 3ª ed. del catálogo de AOVE 2022, un catálogo para la promoción de los singulares AOVE de la provincia de Castellón.

En Castellón, tenemos numerosas variedades autóctonas, originales y singulares, que no se encuentran en ninguna otra zona productora, capaces de generar una actividad productiva llena de tradición y de historia, adaptada a los sistemas de producción modernos, que nos permite obtener AOVE de la máxima calidad, diferenciados del resto de zonas productoras.

Cada vez más, nuestros productores, además de producir AOVE, están respondiendo a la demanda del personal consumidor, del querer saber cómo se produce, y acercándolos a nuestro maravilloso mundo lleno de texturas, colores, aromas y sabores. Y sobre todo de cómo utilizar y armonizar nuestros AOVE.

El propósito de este catálogo de AOVE de la provincia de Castellón, es mostrar al mundo, las singularidades de nuestros AOVE desde el punto de vista organoléptico. Dar a conocer a nuestras y nuestros productores que, con el máximo esfuerzo, trabajan durante la campaña para obtenerlos, y en dar unas indicaciones para su uso. Pero como siempre decimos, **el límite lo pone tu imaginación**, combina cada AOVE con distintas preparaciones culinarias, con alimentos dulces y salados, tradicionales e innovadores, no tengáis miedo y probad, seguro que os sorprenderéis.



introducción

El sector también quiere poner en valor, todas las externalidades que se desprenden de la producción de nuestro oro líquido, todos los bienes y servicios ambientales que se generan de la producción del AOVE. Porque **el AOVE es vida, conservación, sostenibilidad y mucho más.**

Queremos que sepáis que además de estar contribuyendo a que se siga produciendo un alimento de la más alta calidad, capaz de diferenciar y alegrar cualquier plato, consumiendo AOVE, garantizáis una actividad económica en un medio rural vaciado.

Nuestros olivares actúan como cortafuego natural frente a los incendios forestales, incendios que, en un medio rural despoblado, no tienen freno y agotan hectáreas de monte y matorral, hasta que no queda nada por quemar.

Son sumidero de carbono; la producción de un litro de aceite de oliva genera 1,5kg de CO₂, pero durante el cultivo, los olivos son capaces de absorber 11,5kg.

El olivar ecológico o el manejo del olivar con cubierta vegetal, actúa previniendo la desertificación y contrarresta la erosión de la tierra por los vientos y la acción del agua.



introducción

Ayuda a la filtración del agua, previniendo las grandes avenidas a las que estamos acostumbrados en otoño. Esa filtración, también favorece el proceso de filtrado y recarga de acuíferos con agua de calidad, cuando los abonados son adecuados.

Son refugio de la fauna. Los olivares son ecosistemas vivos, donde interaccionan multitud de especies y entre ellos, la especie humana son el claro ejemplo que muestra que podemos coexistir.

Además, nuestros campos de cultivo, también conservan nuestra historia, nuestro patrimonio y son un legado fundamental para las generaciones venideras.

Por todo esto, te agradecemos que estés aquí y quieras descubrir las maravillas y bondades de esta representativa muestra de los AOVE de Castellón.

Esperamos que te enamores de este mundo y sigas sus pasos.

¡Salud y mucho AOVE!



introducción

**¿
cata
hedonística**

Hedonismo procede del griego hēdoné=placer. La cata hedonística busca el placer para los sentidos. Os presentamos las nociones básicas para disfrutar de un buen AOVE de forma consciente.

En la cata de AOVE por placer, en primer lugar deberemos verter el AOVE en una copa transparente, con un amplio receptáculo en su base y más estrecha en su parte superior, para que los aromas se puedan acumular y percibir en toda su intensidad.

1. FASE VISUAL

- ▶ **ASPECTO:** proceso de elaboración.
Limpio, filtrado o brillante, limpio decantado (transparente), velado, velado opalescente.
- ▶ **TONALIDAD:** variedad y estado de maduración de la aceituna.
Amarillo dorado, amarillo, amarillo verdoso, verde amarillo, verde, verde oscuro.
- ▶ **UNTUOSIDAD:** composición en ácidos grasos propios de la variedad.
AOVE con cuerpo, AOVE fluido.

2. FASE OLFATIVA

Bañamos las paredes de la copa con el AOVE e introducimos progresivamente la nariz en la copa. Notaremos los distintos compuestos que proporcionan los aromas de forma separada.

Nuestra memoria olfativa descifrará cada una de las sensaciones olfativas: unas veces nos recordará al olor de las montañas en primavera, otras a una ensalada, a pan con tomate...

A medida que vayamos experimentando, concretaremos en aromas específicos. Encontraremos aromas a frutas verdes o maduras, hierba, aromáticas, a verduras de huerta, frutos secos, especias...

cata
hedonística

3. FASE VISUAL

En esta fase nos fijaremos tanto en las sensaciones gustativas como en las kinestésicas o táctiles, es decir, la textura.

Para degustar un AOVE, introduciremos una pequeña cantidad en la boca, lo mantendremos para atemperarlo y aspiraremos aire para acompañarlo por toda la lengua hasta la garganta y así, que se puedan desprender los aromas.

Durante todo el proceso notaremos:

- ▶ Sabores que pueden ser frescos, frutales, almendrados, verdes, dulces y picantes (en garganta).
- ▶ Texturas: acuosa, fluida, sedosa, áspera.
- ▶ Postgusto: aromas de forma retronasal, persistencia, fresco, frutal, almendrado, amargo y picante.

Y finalmente, valorando todo lo percibido, podremos comprobar si es equilibrado en relación al frutado de aceituna, amargos y picantes. Si es armónico, correspondiéndose los aromas con los sabores y si es complejo en función de matices distintos.

Os recomendamos que practiquéis mucho, ya que así podréis ir distinguiendo cada vez más aromas individuales y sabores.

Prueba, disfruta y vive los AOVE de Castellón.



cata
hedonística

AOVE
de Castelló

Artesanos Gil

Altura, Alto Palancia

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Serrana de Espadán

AOVE → Recolección de las mejores aceitunas de la variedad Serrana de Espadán de la región, en enero.

PRODUCTOR → La pasión por la cocina y el reconocimiento de los clientes a nuestro esfuerzo y dedicación ha hecho posible que siga creciendo y desarrollando nuevos proyectos.

CATA

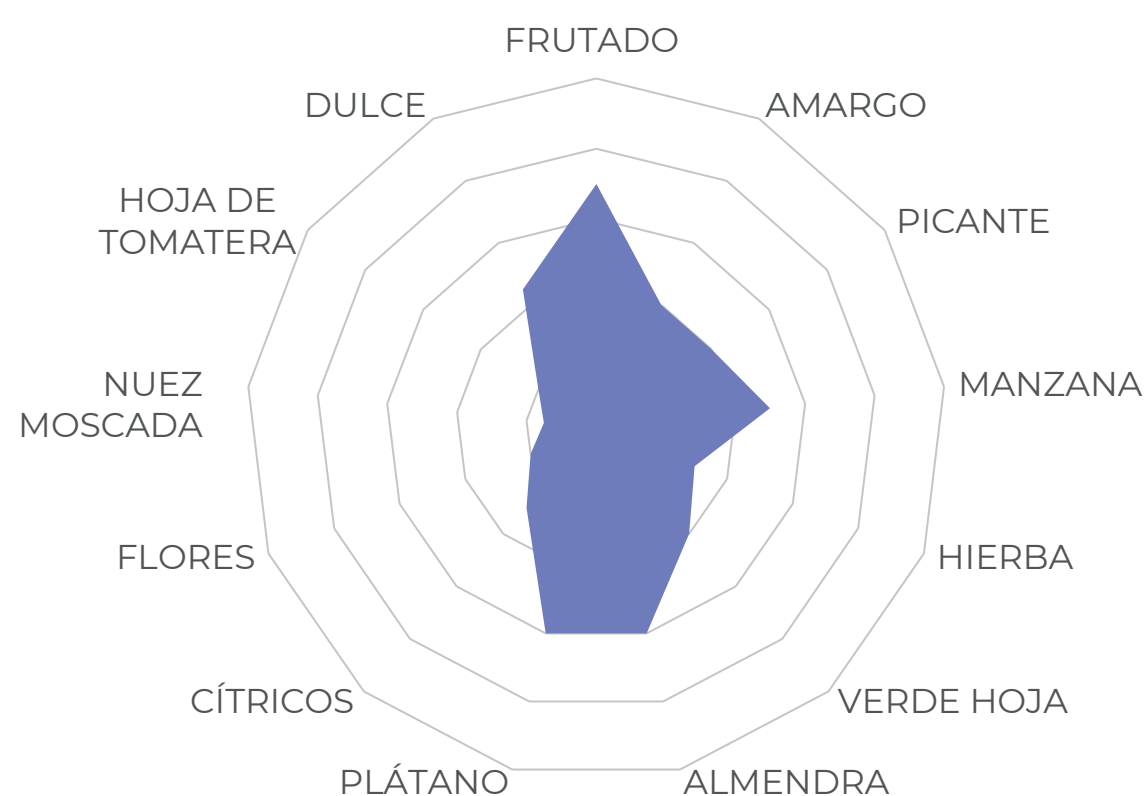
AROMA → Aroma a aceituna en el envero, complejo, donde predominan los aromas a manzana, hierba, plátano y almendra, matices a especias dulces, cítricos y flores.

SABOR → De textura densa y color verdoso, picantes y amargos medios y dulce. Persistencia alta. Armónico con sus aromas frutales, almendrados y especiados.

ARMONIZACIÓN

Cordero asado / Vacuno guisado / Patatas a lo pobre con carne de pollo / Arroz con calamares / Revuelto de setas / Fabada asturiana / Lentejas / Judías verdes salteadas / Ensalada de la huerta / Tomates rellenos / Verduras rebozadas / Pasta con salsa Alfredo / Bechamel / Smoothies de piña, zanahoria y limón / Quesos tipo Idiazábal y Gouda / Yogures tipo griego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



1960 Oro del Palancia

Bardomus

Alcalá de Xivert, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIETADES → Arbequina

AOVE → Un arbequino de Castellón, de aromas suaves y sorprendentes.

PRODUCTOR → Desde nuestra condición de pequeños productores queremos hacer hincapié en nuestra dedicación plena y totalmente exclusiva en todo el proceso por lo cual nos sentimos muy orgullosos.

CATA

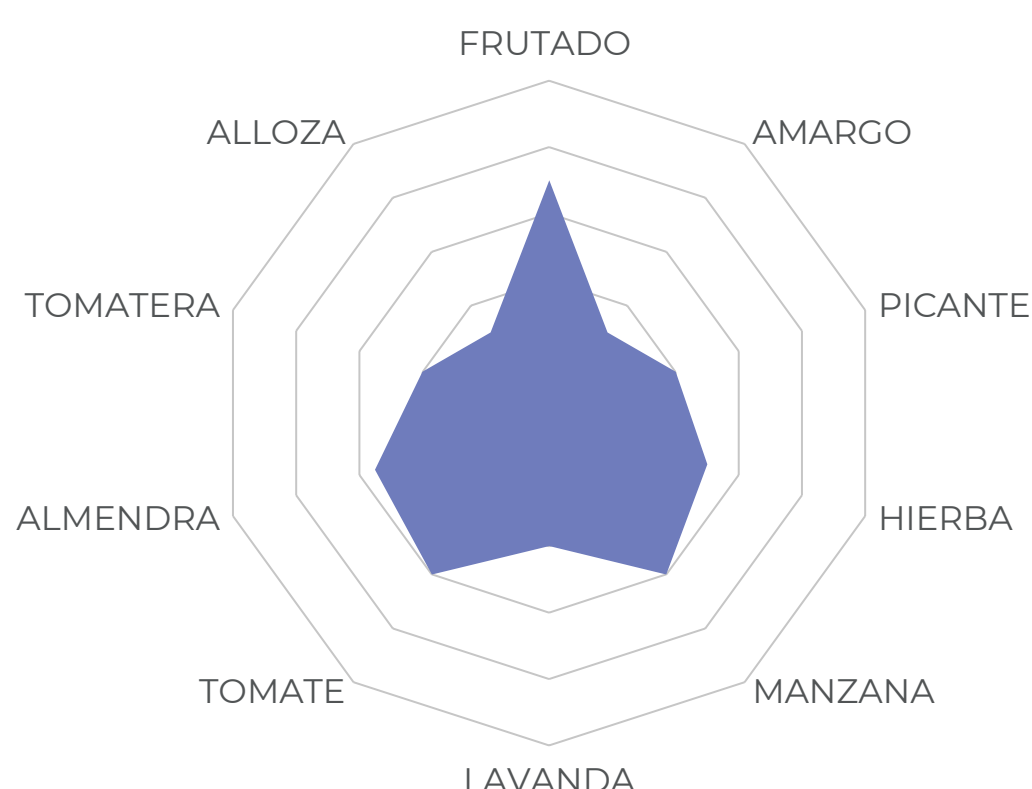
AROMA → Frutado intenso en el que destaca el aroma a tomate, con numerosos matices frutales, almendrados y herbáceos.

SABOR → En boca es fluido y con una persistencia ligera, con amargos suaves y picantes medios. Dulce con predominio del sabor almendrado y un postgusto frutal y herbáceo.

ARMONIZACIÓN

Chuletón de ternera a la brasa / Solomillo de cerdo al horno / Pollo guisado / Cordero asado / Tapas: sepia rebozada, calamar rebozado o verduras en tempura / Risotto con setas / Lentejas o judías verdes salteadas / Verduras con notas amargas: endivia o cardo / Alioli, mayonesa y bechamel / Canelones de carne / Quesos mohosos / Postres con frutas ácidas: pomelo, naranja, clementinas...

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Bardomus Arbequina

Bardomus

Alcalá de Xivert, Baix Maestrat



INFORMACIÓN

VARIEDADES → Borriolenca

AOVE → La combinación perfecta entre una variedad histórica de Castellón y la modernidad del cultivar en una plantación intensiva en la Sierra de Irta.

PRODUCTOR → Desde nuestra condición de pequeños productores queremos hacer hincapié en nuestra dedicación plena y totalmente exclusiva en todo el proceso por lo cual nos sentimos muy orgullosos.

CATA

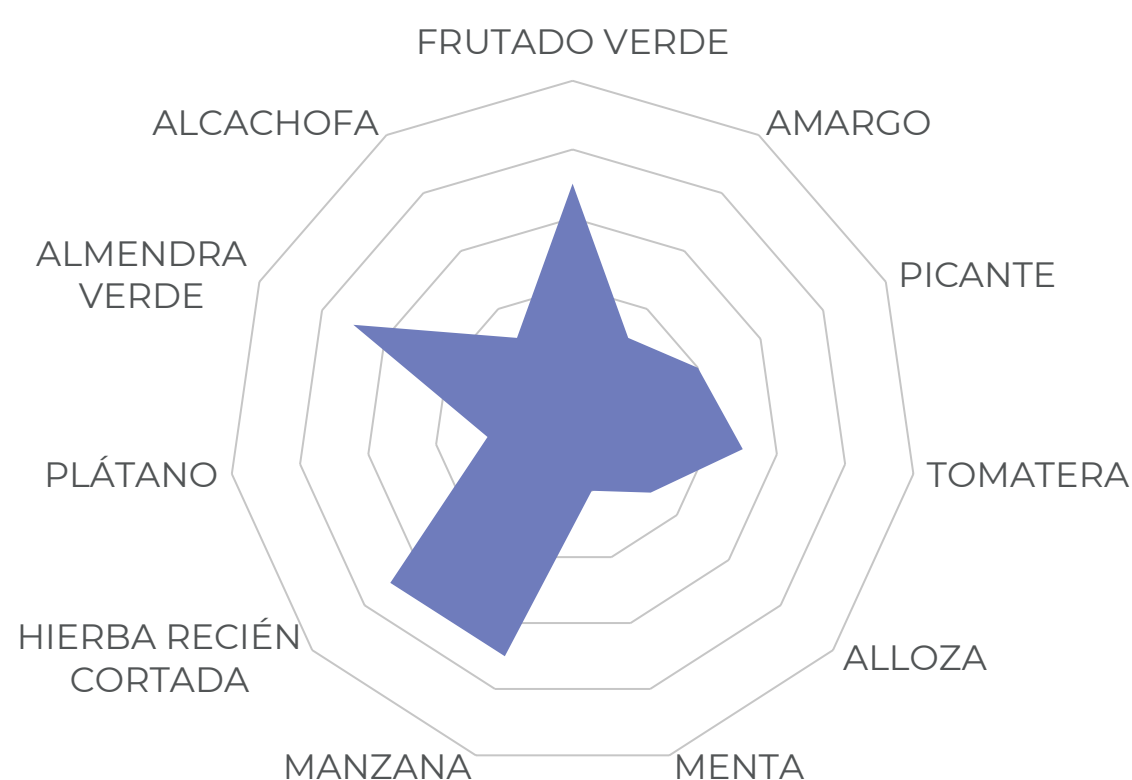
AROMA → Complejo, presenta aromas muy intensos de aceituna verde, frutales a manzana, tomate y plátano, herbáceos, también hortícolas a tomatera, alcachofa y a almendra verde y alloza.

SABOR → Sedoso, de picantes y amargos medios, de gusto almen drado y herbáceo.

ARMONIZACIÓN

Ternasco al horno / Zarzuela de pescado y marisco / Paellas con carne y "arròs del senyoret" / Preparaciones con verduras y legumbres como la "olla de recapte" con cecina de vaca / Preparaciones de verduras como la alcachofa, coliflor, cebolla... / Cocas saladas de tomate o de espinacas / Quesos como el manchego o el zamorano/ Tarta de queso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Bardomus Borriolenca

Bardomus

Alcalá de Xivert, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIETADES → Canetera

AOVE → Variedad tradicional de Castellón, incorporada en nuestro olivar para producir un AOVE original, reconocible y de excepcional sabor y aroma.

PRODUCTOR → Desde nuestra condición de pequeños productores queremos hacer hincapié en nuestra dedicación plena y totalmente exclusiva en todo el proceso por lo cual nos sentimos muy orgullosos.

CATA

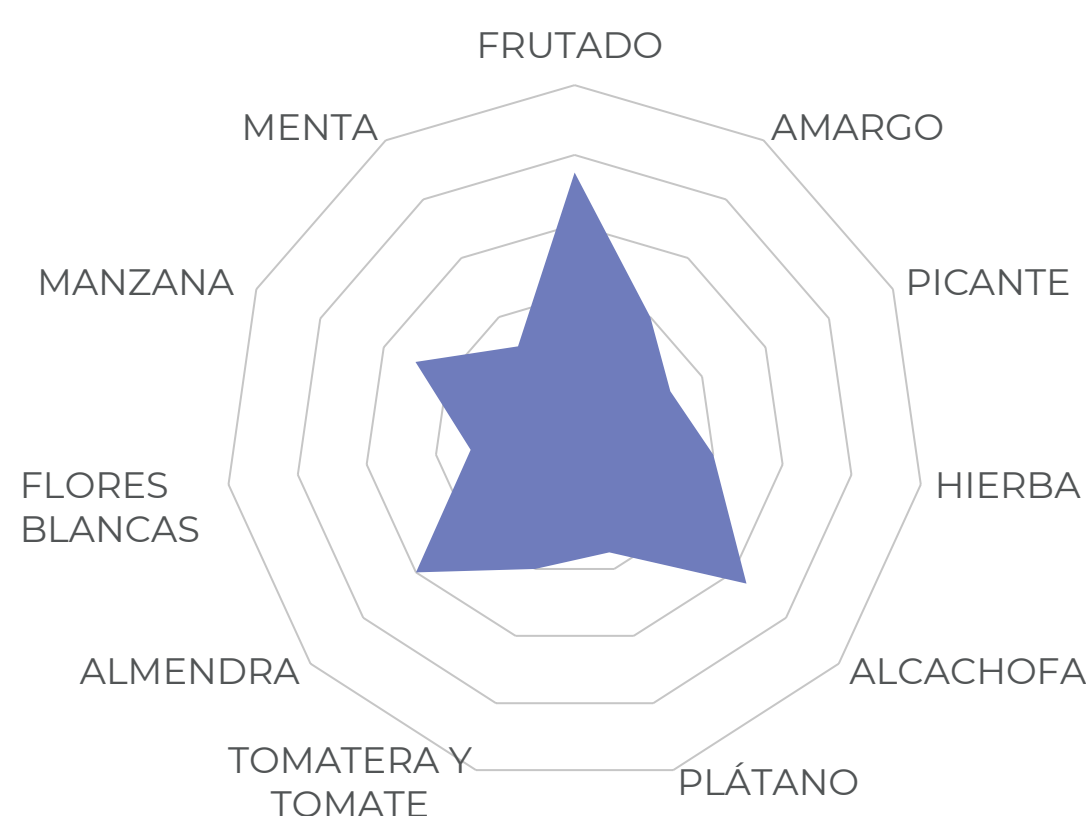
AROMA → Elevada intensidad de frutado de aceituna, que deja paso a aromas almendrados y hortícolas. Aparecen también aromas a manzana, plátano, tomate y hierba con un ligero matiz floral.

SABOR → Presenta una densidad media. Destaca el amargo sobre el picante siendo ambos medios. El sabor es almendrado y persistente con notas hortícolas, equilibrado y complejo.

ARMONIZACIÓN

Estofado de ternera / Guisado de pollo / Sardinas a la brasa / Para dar el toque final a los risotto de verduras / Combinaciones con tomate: salmorejo, gazpacho, ensaladas, pan a la catalana... / Judías verdes salteadas / Quesos semiduros como el manchego / Yogur griego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Bardomus Canetera

Bardomus

Alcalá de Xivert, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Picual

AOVE → Verde brillante.

PRODUCTOR → Desde nuestra condición de pequeños productores queremos hacer hincapié en nuestra dedicación plena y totalmente exclusiva en todo el proceso por lo cual nos sentimos muy orgullosos.

CATA

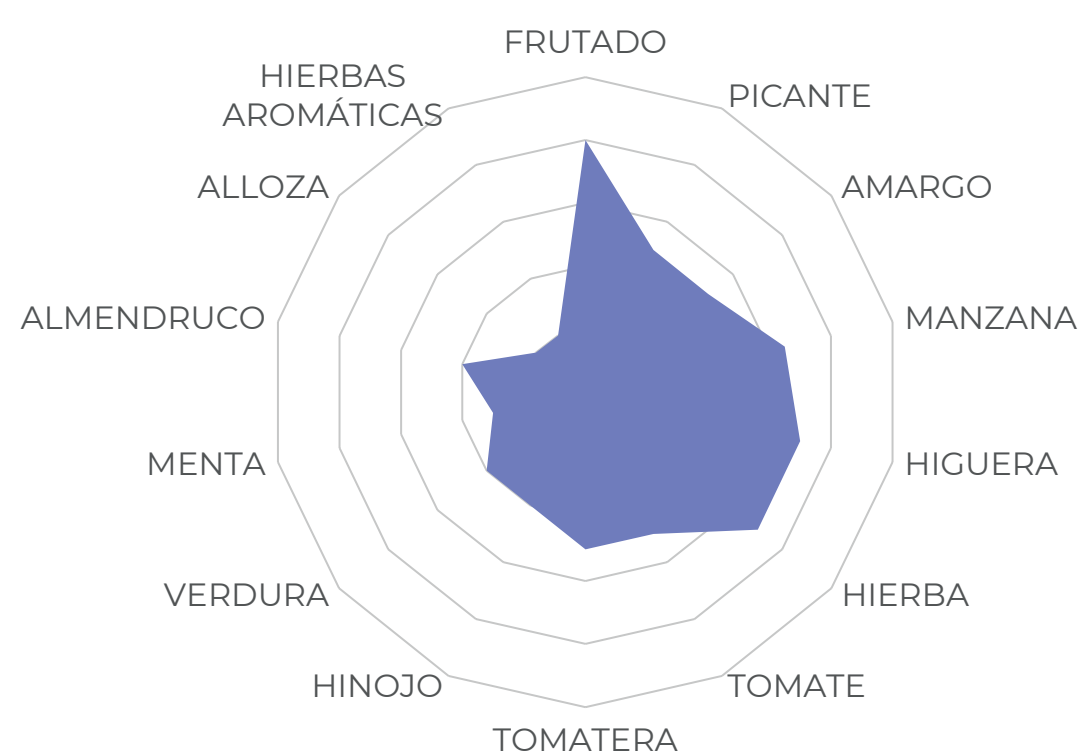
AROMA → Frutado de aceituna verde muy intenso, con gran diversidad de matices entre los que destacan manzana, higuera y hierba, tomate, tomatera y verdura. Notas a almendra tierna, alloza y aromáticas como el poleo, tomillo y menta.

SABOR → Picantes y amargos de intensidad media-alta, textura fluida y ligeramente astringente, sabor fresco, complejo y equilibrado con sus aromas, con un postgusto agradable y ligeramente persistente.

ARMONIZACIÓN

Estofado de ternera / Pollo guisado con verduras / Cordero asado / Arrossejat (arroz elaborado con caldo de pescado) / Olleta de la plana / Alcachofas / Calabacines rellenos / Ensaladas de tomate / "Abaetjo apanyat" / Gazpacho / Tapas: tordos fritos, conejo con tomate, boqueros fritos, rabo de cerdo / Pizza vegetal o de 4 quesos / Postres con chocolate como brocheta de frutas con chocolate al AOVE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Bardomus Picual

Cooperativa Agrícola La Divina

Pastora de Jérica

Jérica, Alto Palancia

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Serrana de Espadán

AOVE → Un AOVE con la esencia de un territorio entre agua y montaña.

PRODUCTOR → 100 Años de servicio a un pueblo, diversificando, innovando, generando empleo y actuando sobre el territorio.

CATA

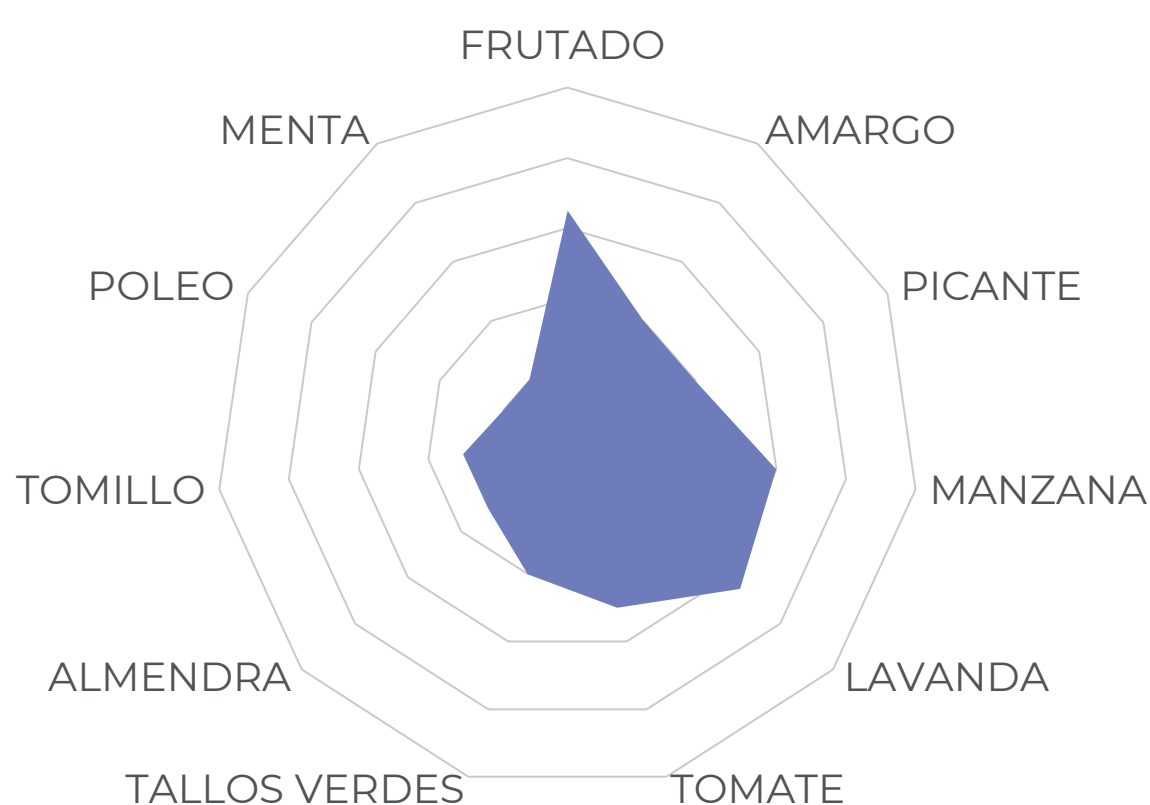
AROMA → Frutal y herbáceo con matices a hierbas aromáticas de montaña.

SABOR → Almendrado, frutal y herbáceo, de persistencia ligera y amargos y picantes medios.

ARMONIZACIÓN

Entrecot de ternera a la parrilla / Perdiz en escabeche / Olla jericana / Arroz al horno / “All i pebre” / Lentejas guisadas / Ensalada de la huerta / Salsa de tomate / Quesos tipo parmesano o manchego / Postres con chocolate.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Flor Serrana

Cooperativa Agrícola San Isidro Sant Jordi

San Jordi, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIETADES → Coupage

AOVE → Muestra de la diversidad varietal de Sant Jordi.

PRODUCTOR → Una cooperativa que ha apostado por la evolución hacia la obtención de AOVE de calidad y sostenibles.

CATA

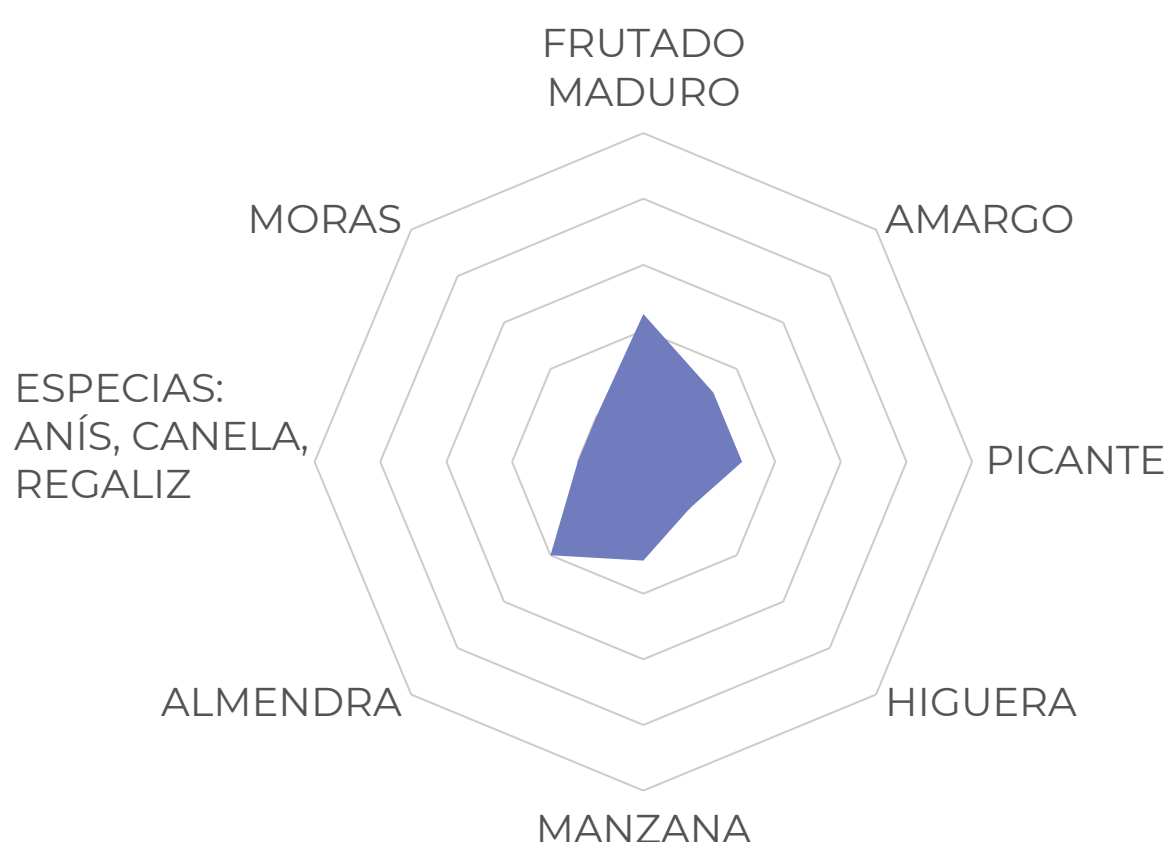
AROMA → Frutado suave con aromas especiados, frutales, fruta del bosque y almendrados.

SABOR → En boca, es amargo y de picante ligero, denso almendrado y especiado.

ARMONIZACIÓN

“Olla amb pilotes” con garbanzos y pelotas de carne / Revueltos de setas / Patatas / Tomates / Pimientos rellenos / Embutidos suaves / Salsa bechamel / Quesos tipo Idiazábal / Buñuelos de calabaza.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Cooperativa Agrícola San Juan Bautista

Sant Joan de Moró, Plana Alta

INFORMACIÓN

VARIETADES → Borriolenca, farga y canetera

AOVE → Caracterizado por la gran presencia de la variedad Borriolenca combinado con otras variedades autóctonas de la provincia de Castellón.

PRODUCTOR → Cooperativa fundada en 1947, formada por agricultores locales, con parcelas pequeñas, la mayoría abancaladas y de secano, recolección manual y molturación inmediata en almazara propia.

CATA

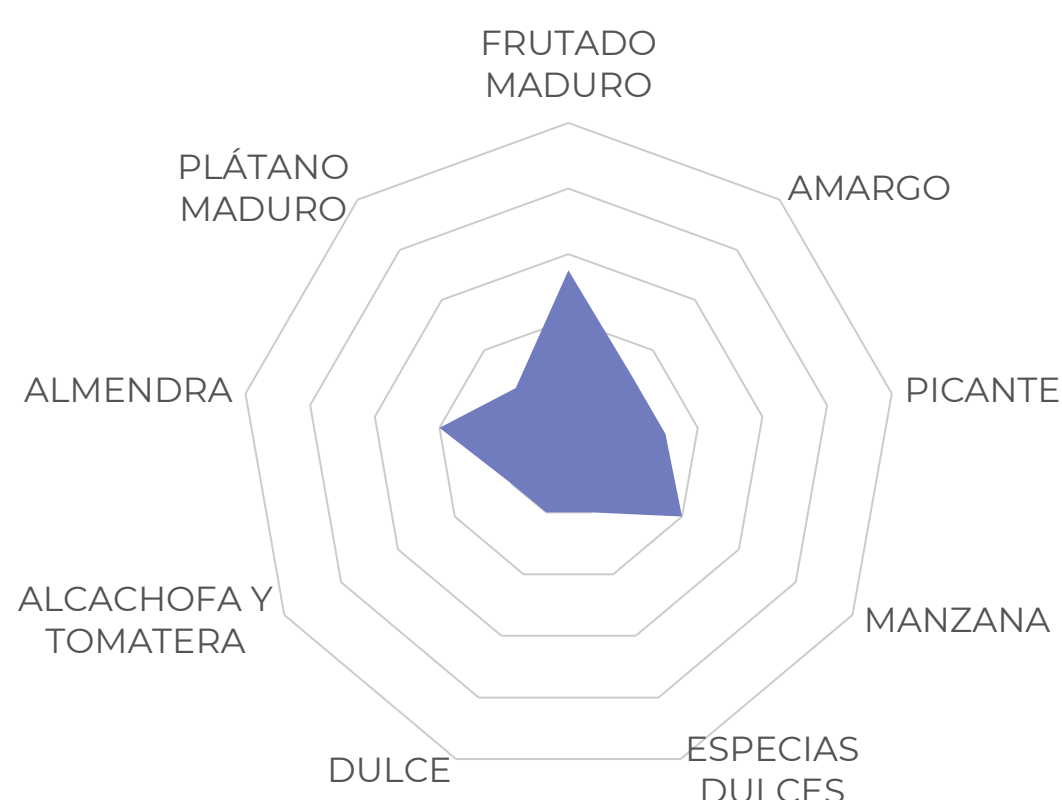
AROMA → Frutado maduro medio-alto con matices a fruta, almendra, especias dulces y notas hortícolas.

SABOR → En boca su entrada es dulce, de picantes y amargos suaves y gusto almendrado y especiado.

ARMONIZACIÓN

Parrillada de cordero / Revuelto de alcachofas / Risotto con quesos / Olla de garbanzos / Judías / Acelgas / Setas al ajillo / Quiche de verduras / Coca de espinacas / Pasta a la carbonara o con crema de queso / Quesos cremosos de cabra / Postres con yogures / Fruta natural.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Cooperativa de Bejís

Bejís, Alto Palancia

VARIETADES → Serrana de Espadán

INFORMACIÓN

AOVE → Belgidis representa la tradición por el escudo que representa al pueblo y nuestro AOVE es nuestra seña de identidad. Nuestro serrana en el envero es el aroma de nuestra tierra.

PRODUCTOR → La Cooperativa de Bejís formada por 170 socios data de 1947, es heredera de un legado histórico y paisajístico en un enclave privilegiado bañado por 2 ríos, que elabora AOVE de producción limitada, de olivas de parcelas familiares de poca extensión.

CATA

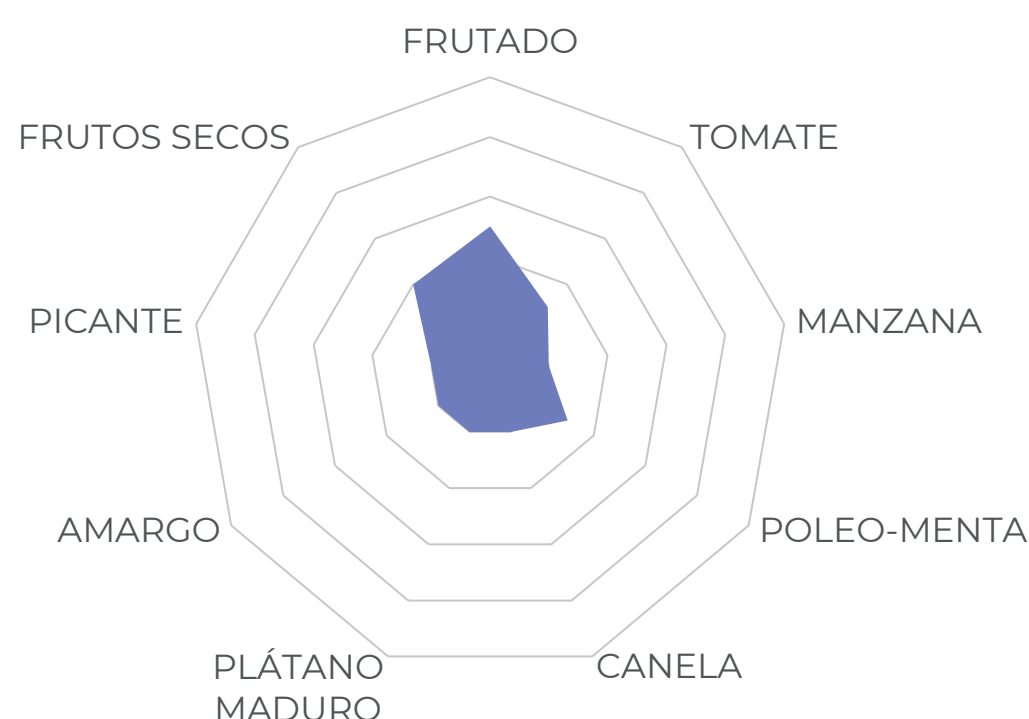
AROMA → Frutado medio con aromas almendrados y frutales destacando el tomate, plátano y manzana, especias dulces y hierbas aromáticas.

SABOR → Almendrado con picantes y amargos suaves, dulce y de persistencia media.

ARMONIZACIÓN

Carnes de cerdo y pollo asado / Sardinias a la plancha / Sepia / Ensalada de arroz / Crema de espárragos / Puré de patatas / Verduras rebozadas, / Alioli / Quesos frescos / Cuajada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Belgidis "S"

Cooperativa de Bejís

Bejís, Alto Palancia

VARIETADES → Serrana de Espadán

INFORMACIÓN

AOVE → Belgidis representa la tradición por el estudio que representa al pueblo y nuestro AOVE es nuestra seña de identidad, solo trabajamos con la variedad Serrana y molturamos en menos de 8 horas desde la recolección.

PRODUCTOR → La Cooperativa de Bejís formada por 170 socios data de 1947, es heredera de un legado histórico y paisajístico en un enclave privilegiado bañado por 2 ríos, que elabora AOVE de producción limitada, de olivas de parcelas familiares de poca extensión.

CATA

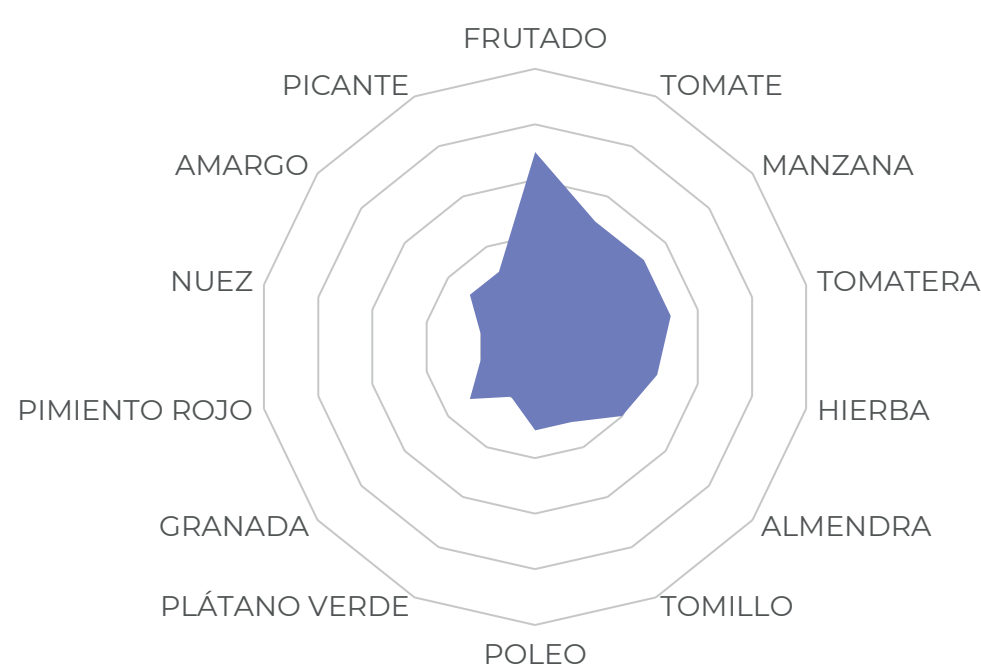
AROMA → De gran complejidad en aromas, un AOVE verde con matices frutales, hortícolas y a hierbas aromáticas.

SABOR → Fluido en boca y persistencia baja. Amargo y picante suave con sabor a pimienta, almendrado y hierba.

ARMONIZACIÓN

Carnes rojas asadas o al horno / Chuletas de cordero a la brasa / Tradicional olla de Bejís (con huesos, careta, pata, morro de cerdo, morcillas de cebolla, acelga, col y cardo, completándose con patatas y alubias del bolo / Verduras a la plancha / Revueltos de setas / Coulant regado con AOVE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Belgidis "T"

Cooperativa Viver

Viver, Alto Palancia

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Serrana de Espadán

AOVE → Aceite de Oliva Virgen Extra del primer día de cosecha con extracción en frío. Delicado con sensación de frescor.

PRODUCTOR → Desde su creación, la Cooperativa promueve el mantenimiento de la agricultura tradicional y reivindica el sabor del territorio, garantizando un paisaje bien conservado y una renta digna para el agricultor.

CATA

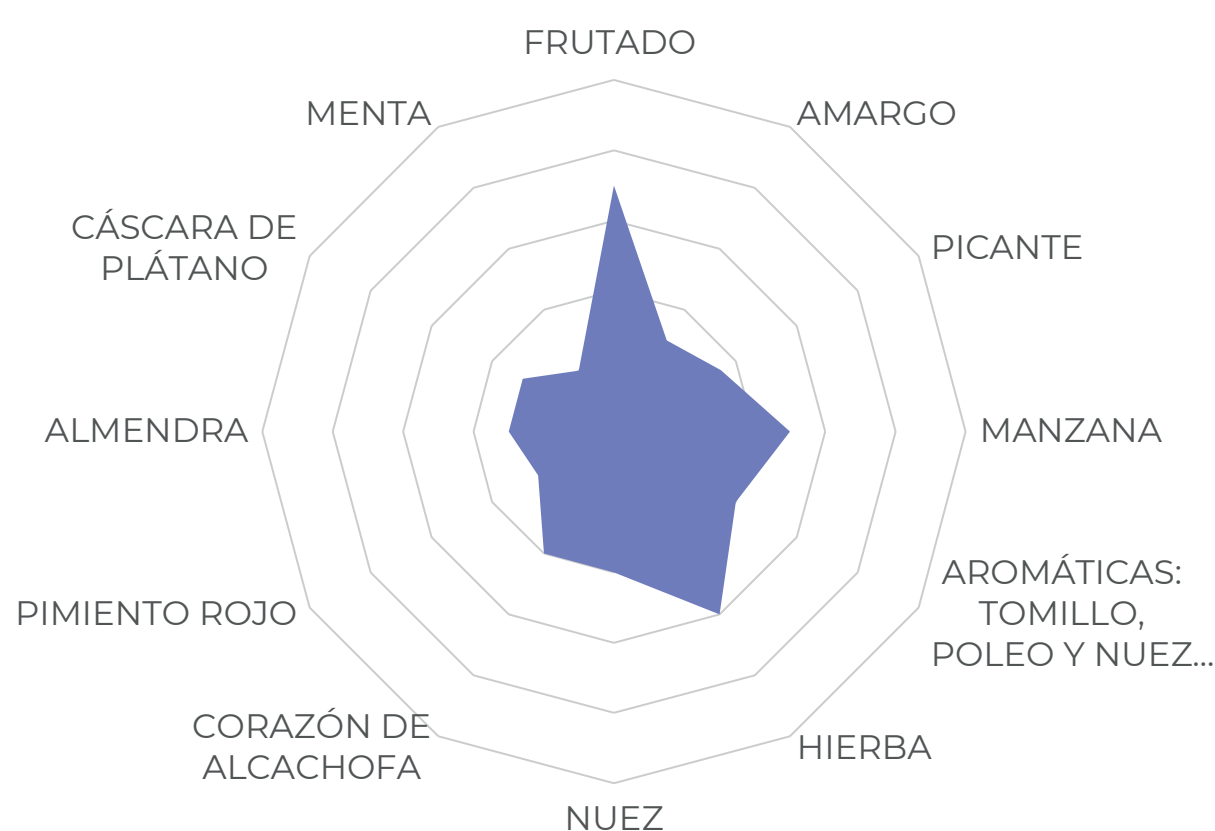
AROMA → Frutado de aceituna verde intenso, frutal, herbáceo y aromas a plantas aromáticas. Notas hortícolas y almendradas y a nuez.

SABOR → Frutal y herbáceo con postgusto almendrado. Picante medio y amargo ligero. Equilibrado y complejo.

ARMONIZACIÓN

Chuletón a la brasa / Cordero asado / Pollo guisado / Bacalao con salsa / Típica olla del Santo de Viver con arroz, bacalao, alubia del confit, ajos tiernos, azafrán y pimentón / Alcachofas a la brasa / Calabacín relleno / Mayonesa / Pasta boloñesa / Ravioli de setas / Tarta de queso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Lágrima

Cooperativa Viver

Viver, Alto Palancia

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Serrana de Espadán y Arbequina ecológica

AOVE → El nombre Ohsade hace referencia a osadía y el atrevimiento de este proyecto.

PRODUCTOR → Desde su creación, la Cooperativa promueve el mantenimiento de la agricultura tradicional y reivindica el sabor del territorio, garantizando un paisaje bien conservado y una renta digna para el agricultor.

CATA

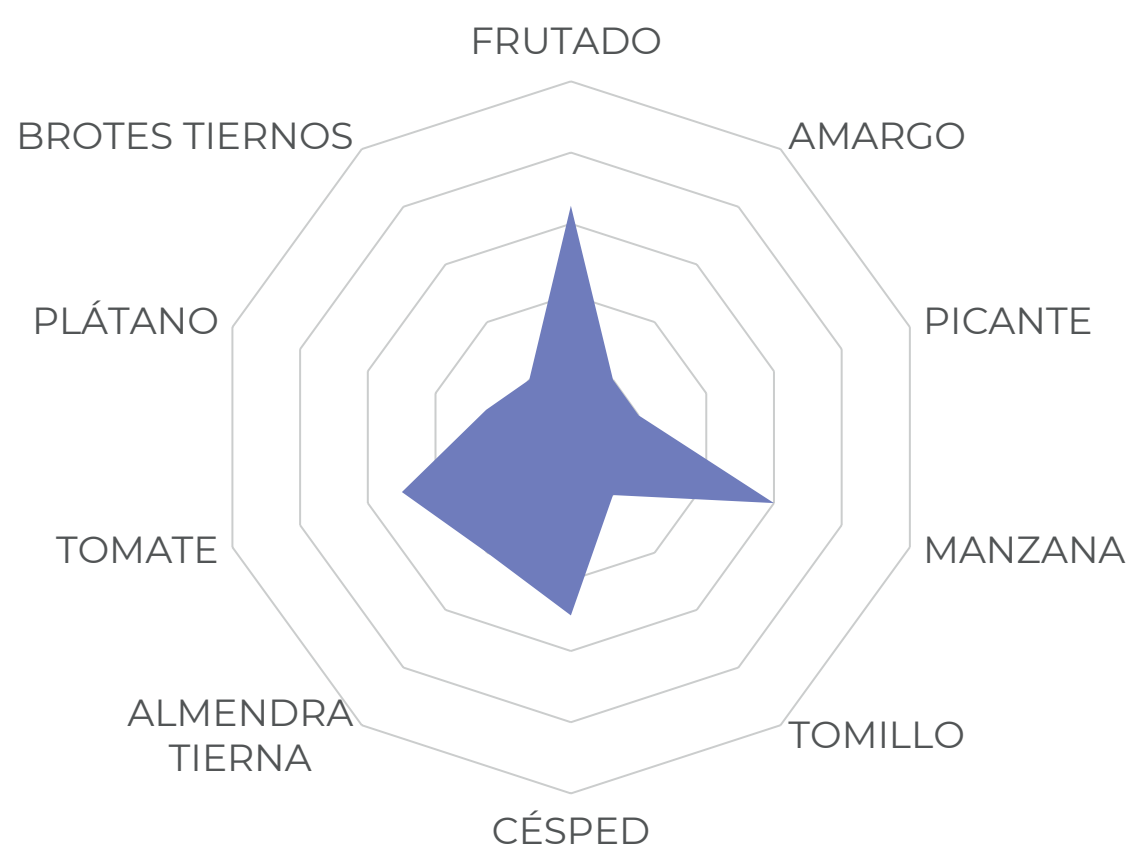
AROMA → Frutado de aceituna en envero con matices frutales, almendrados y hierbas aromáticas.

SABOR → Entrada agradable en boca, y persistente. Complejo y equilibrado. Picantes y amargos muy suaves con un gusto frutal y herbáceo con notas de cáscara de plátano y postgusto almendrado persistente.

ARMONIZACIÓN

Pollo guisado con verduras y cerveza / Cordero asado / Marmitako / Judías verdes salteadas / Risotto de puerro, pera y azafrán, o de calabaza. / Parrillada de verduras / Salsa bechamel y mayonesa / Canelones de jamón con champiñones / Pasta a la carbonara / Yogures con frutos del bosque / Sardina de "bota" de Viver / Tortas de nueces.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Ohsade

Cooperativa San Isidro de Segorbe

Segorbe, Alto Palancia

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Serrana de Espadán

AOVE → Su nombre hace referencia al color de la aceituna cuando se recolecta y al color del aceite obtenido, por lo que tiene una singularidad y una personalidad propias. EnVerde implica una producción sostenible.

PRODUCTOR → Cooperativa que desde 1909 agrupa la actividad agrícola de sus socios, entre los parques naturales de las Sierras Espadán y Calderona.

CATA

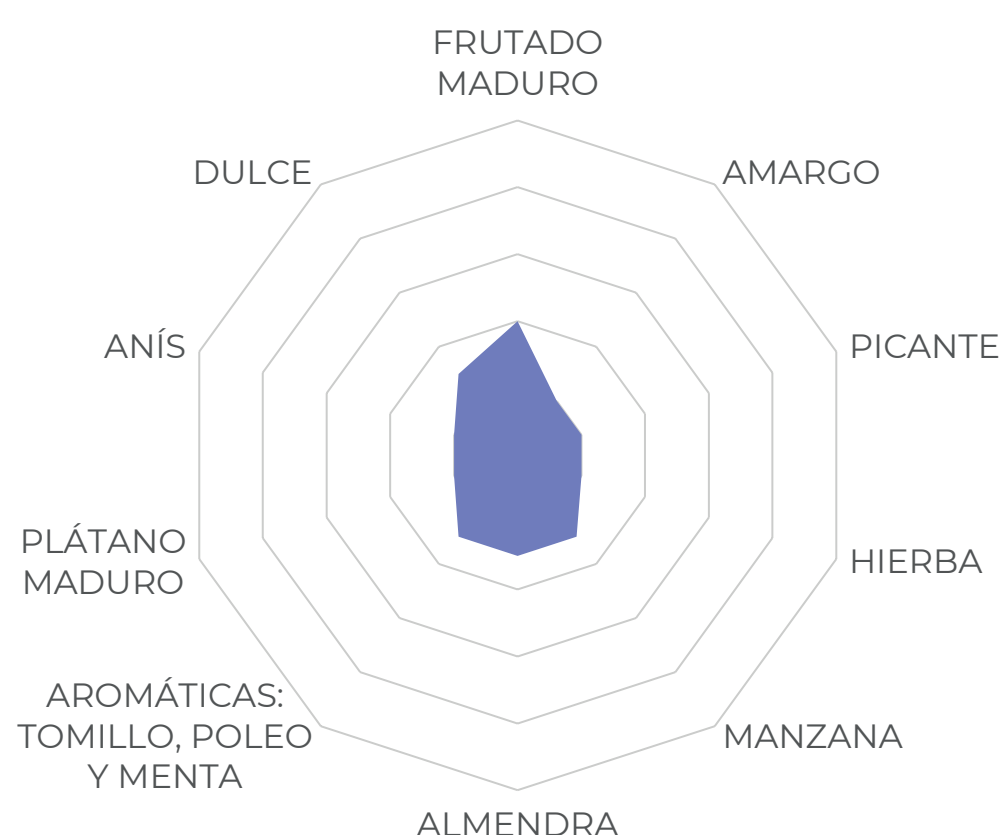
AROMA → Frutado medio maduro. Aromas frutales y especiados, hierba y aromáticas.

SABOR → Sedoso, de picantes y amargos medios, de gusto almendrado y herbáceo.

ARMONIZACIÓN

“Torrà” de carne y embutidos de segorbe / Mariscada / Arroz a banda / Ensalada de lentejas y judías verdes salteadas / Champiñones y espárragos al horno / Calabaza al horno / Ensalada de frutas / Bechamel / Quesos tipo Idiazábal, Gouda / Helados de leche merengada / Torta de colorao.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



EnVerde

Essentia Oleum

Altura, Alto Palancia



INFORMACIÓN

VARIEDADES → Serrana de Espadán

AOVE → AOVE de la variedad Serrana de Espadán, con producción limitada y muy cuidada a partir de frutos seleccionados con recolección temprana.

PRODUCTOR → La aceituna proviene de la finca familiar “La Molinera” de 4 hectáreas, a 600 msnm. Los propietarios combinan la producción de AOVE con la actividad en su restaurante “La Farola” con productos de calidad y KM 0.

CATA

AROMA → Frutado verde intenso con aromas a hierbas aromáticas de montaña, fruta fresca, almendrados, y ligeros matices hortícolas.

SABOR → En boca es sedoso, de picantes y amargos medios, armónico, y equilibrado, de gusto floral, frutal y especiado

ARMONIZACIÓN

Carnes de vacuno estofadas y guisadas / Cordero y carnes de caza / Cazuelas de marisco / Paella de carne y verduras / Olla Alturana, con alubias, tocino, morcilla y hueso de cordero / Sushi / Ensaladas / Gazpacho / Pastas frescas rellenas / Quesos tipo servilleta / Cócteles a base de vodka con frutas cítricas frescas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Essentia Oleum

J. M. Robres

La Barona, Plana Alta

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Arbequina, Sevillenca, Nana, Canetera, Empletre, Regera, Picual, Borriolenca

AOVE → Etiqueta negra es el coupage exclusivo en el que se utilizan aceitunas verdes y maduras, con gran cantidad de matices.

PRODUCTOR → Elaborando AOVE desde 1925.

CATA

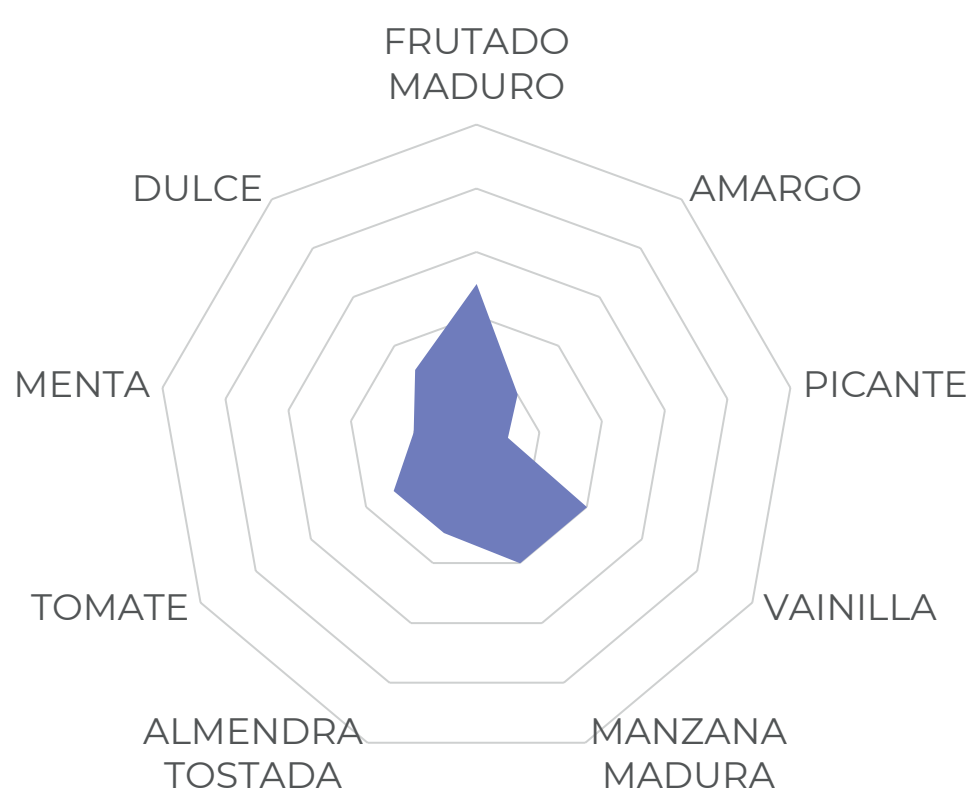
AROMA → Aroma suave frutal, almendrado y especiado.

SABOR → Fluido y poco persistente en boca almendrado y floral. Picante y amargo ligero.

ARMONIZACIÓN

Conejo a la brasa con alioli / Callos / Empedrao de bacalao y alubias / Tortilla de habas “al tombet” / Champiñones al horno / Salsa mayonesa / Tartas de frutas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Robres etiqueta negra

Lo Canetà

Canet lo Roig, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIETADES → Farga

AOVE → AOVE obtenido de los olivos de la variedad Farga, cuidando con mimo todos los detalles del cultivo hasta la recolección.

PRODUCTOR → Martí Roca ecològic formado por dos agricultores de Canet lo Roig, pretenden poner en valor los excelentes AOVE de variedades autóctonas, contribuyendo a mantener el patrimonio agrícola, recuperando olivares abandonados, en cultivo ecológico y elaborando en frío para conseguir la mejor calidad.

CATA

AROMA → AOVE frutado de intensidad alta, con aromas herbáceos, almendrados y frutales con matices a plátano verde y manzana. Sorprenden los matices florales que recuerdan a los claveles y notas hortícolas.

SABOR → De textura sedosa. Picantes y amargos medios, y armonico en las notas frutales y florales.

ARMONIZACIÓN

Pollo y conejo a la parrilla / Rodaballo y bacalao al horno / Ensalada de arroz / Judías verdes salteadas / Alcachofas a la brasa / Cuajada de leche de cabra con miel / Smoothies de frutas ácidas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Farga

Lo Canetà

Canet lo Roig, Baix Maestrat

INFORMACIÓ

VARIEDADES → Farga, morrut y cuquello

AOVE → El conocimiento del entorno y las variedades permite elaborar este AOVE ecológico combinación de diferentes variedades autóctonas.

PRODUCTOR → Martí Roca ecològic formado por dos agricultores de Canet lo Roig, pretenden poner en valor los excelentes AOVE de variedades autóctonas, contribuyendo a mantener el patrimonio agrícola, recuperando olivares abandonados, en cultivo ecológico y elaborando en frío para conseguir la mejor calidad.

CATA

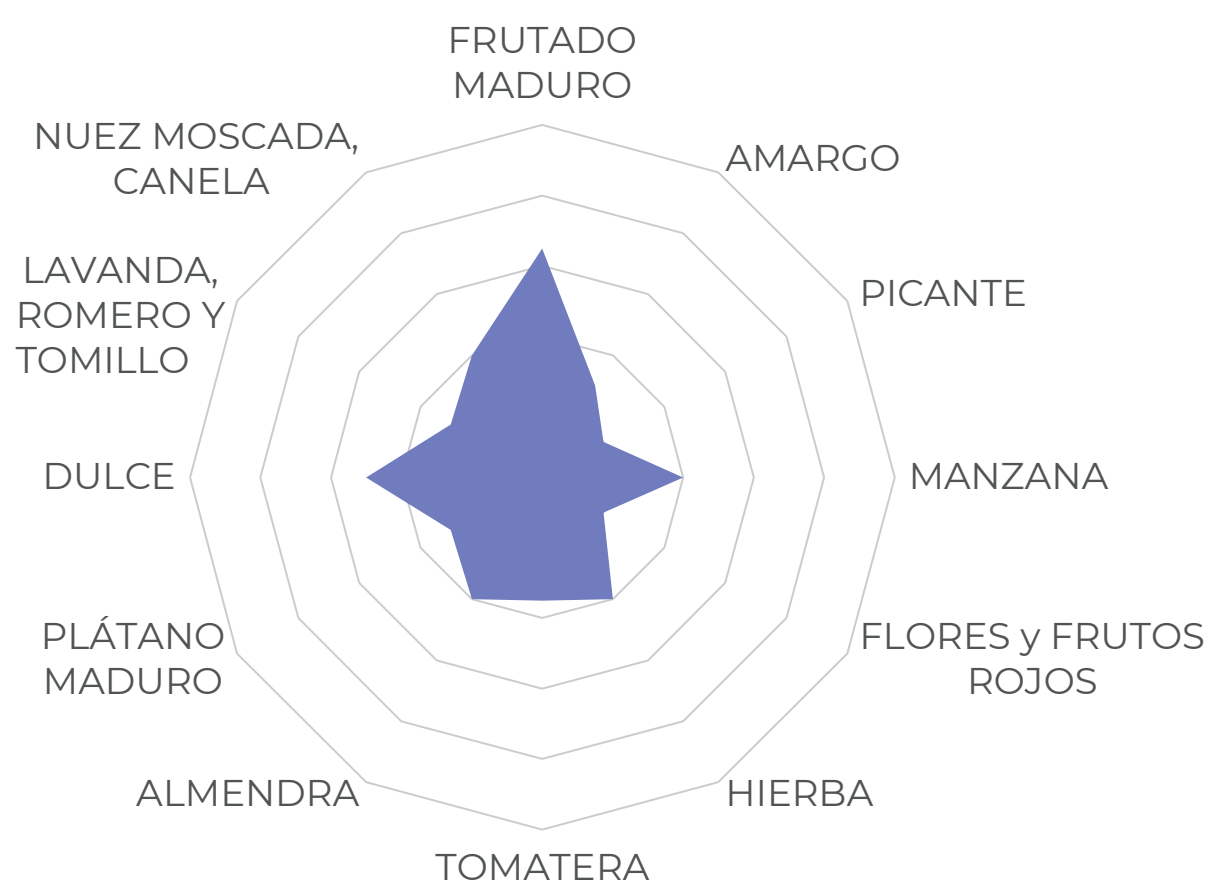
AROMA → AOVE con frutado de intensidad alta, con aromas almendrados y frutales con matices a plátano verde y manzana, frutos rojos y florales .

SABOR → Picantes y amargos ligeros, y armónico, almendrado y frutal con postgusto especiado, de persistencia media.

ARMONIZACIÓN

Carnes de pollo, pavo y conejo en cocciones simples / Ensaladilla rusa / Cremas de puerro y patata / Salteados de setas / Lubina al horno / “Fabes” al “tombet” / Yogur griego con frutos rojos / Quesos frescos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Mixtisque

Lo Canetà

Canet lo Roig, Baix Maestrat

INFORMACIÓ

VARIETADES → Regués (Morrut)

AOVE → AOVE monovarietal de una de las variedades más tradicionales, elaborado mimando la oliva en todo el proceso.

PRODUCTOR → Martí Roca ecològic formado por dos agricultores de Canet lo Roig, pretenden poner en valor los excelentes AOVE de variedades autóctonas, contribuyendo a mantener el patrimonio agrícola, recuperando olivares abandonados, en cultivo ecológico y elaborando en frío para conseguir la mejor calidad.

CATA

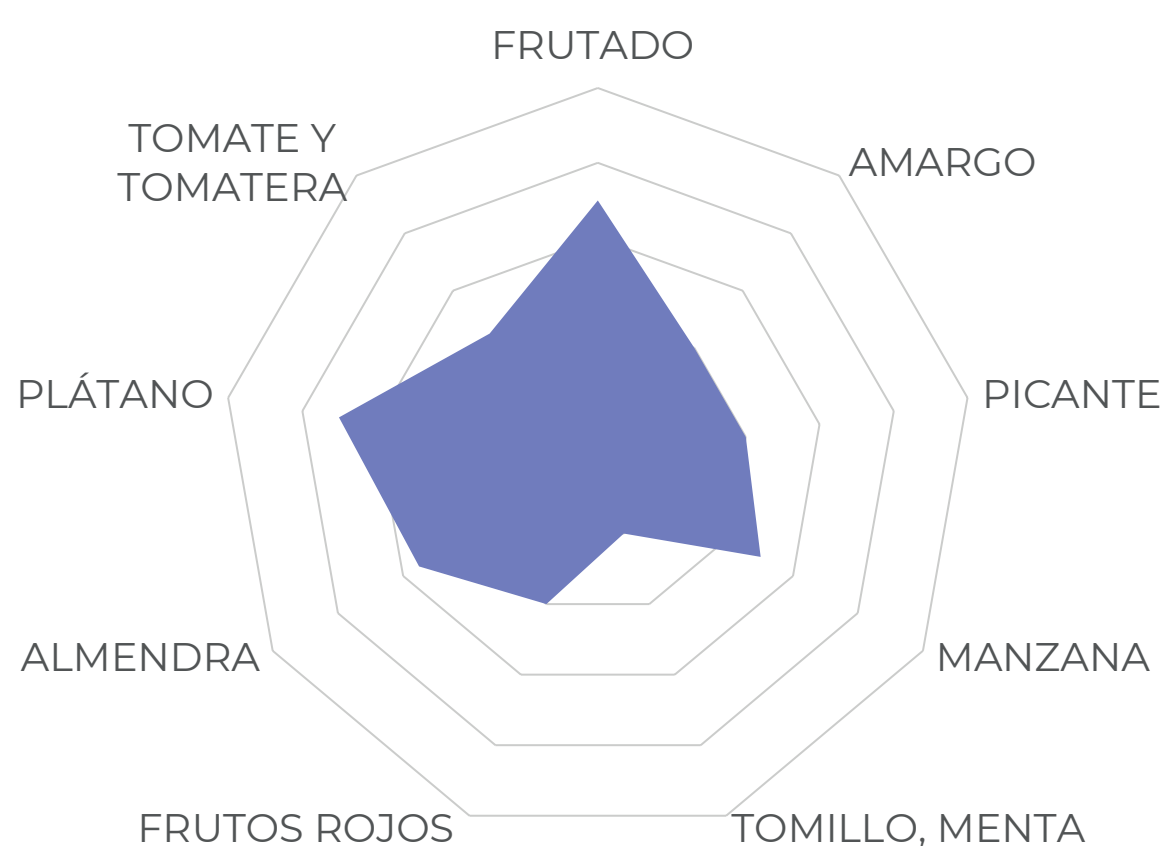
AROMA → AOVE frutado de intensidad alta, con aromas que recuerdan al monte, almendras, frutal y hortícola.

SABOR → De textura fluida, picantes y amargos medios, y armónico con sus aromas.

ARMONIZACIÓN

Sepia en salsa verde / Calamar de playa a la plancha / Gambas a la plancha / Churrasco al horno / Chuletón de buey / Parrillada de verduras / Calabacines rellenos / Salsa de tomate / "Ximos" / Helado de vainilla / Leche merengada / Chocolate con leche / Cuajada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Regués

Malærba

Benlloch, Plana Alta

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Farga

AOVE → AOVE de la variedad más antigua presente en el interior de Castellón, resultado de un proceso de recuperación de olivos históricos abandonados.

PRODUCTOR → La naturaleza es nuestra fuente creativa, somos las ovejas negras de la agricultura, como la mala hierba que, ni es mala ni nunca muere.

CATA

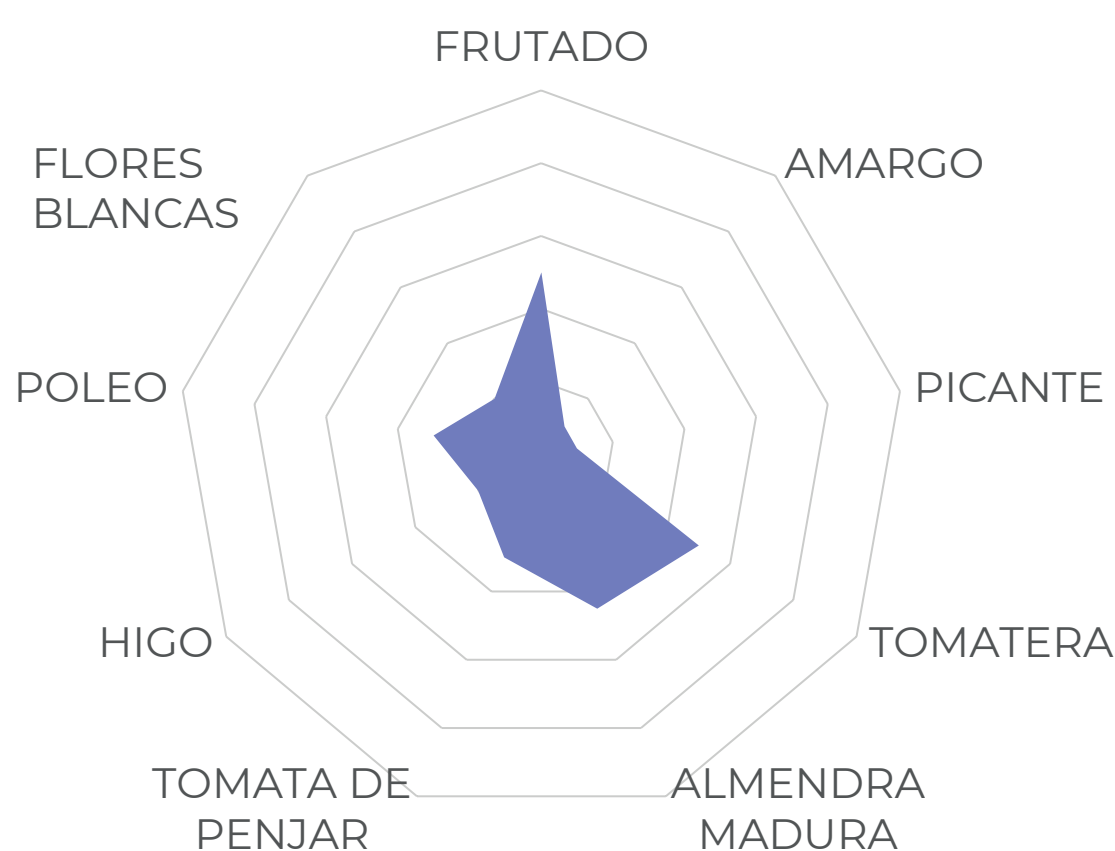
AROMA → Frutal y a hierbas aromáticas, floral y a la tradicional “tomata de penjar”.

SABOR → Persistente en boca con sabor almendrado y especiado.

ARMONIZACIÓN

Conejo con caracoles o con tomate / Distintas preparaciones culinarias con robellones y otras setas de sabor intenso / Carnes trufadas / Paella valenciana / Salsa Bechamel / Todo tipo de repostería salada tradicional: coca de tomate, espinacas con piñones, cebolla... / Quesos curados / Frutas ácidas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Farga

Malærba

Benlloch, Plana Alta

INFORMACIÓN

VARIETADES → Picual, Borriolenca, Portuguesa, Arbequina, Penjoll

AOVE → AOVE procedente de olivos recuperados mediante la agricultura regenerativa, de tierras abandonadas, estos campos son rescatados y cultivados de manera respetuosa con el entorno y la biodiversidad.

PRODUCTOR → La naturaleza es nuestra fuente creativa, somos las ovejas negras de la agricultura, como la mala hierba que, ni es mala ni nunca muere.

CATA

AROMA → Frutado maduro medio-alto con aromas frutales, especiados y almendrados.

SABOR → Complejo y equilibrado, persistencia media de amargos y picantes suaves.

ARMONIZACIÓN

Solomillo de cerdo al horno / Ternasco y carnes rojas a la brasa / Olleta con legumbres y verduras / Risotto a la parmesana / Salsa mayonesa y alioli / Postres con helados de gusto lácteo o chocolate con leche / Repostería dulce tradicional / Quesos frescos de Benassal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Multivarietal

Oleícola del Penyagolosa

Vilafamés, Plana Alta

INFORMACIÓ

VARIETADES → Farga, Canetera, Sevillenc, Borriolenc y Arbequina.

AOVE → Coupage de las variedades tradicionales de la zona de Pla de l'Arc.

PRODUCTOR → Cooperativa formada por las Coop. de Cabanes y Vila-famés. Sus socios elaboran AOVE de calidad diferenciada, fruto de las variedades tradicionales de la zona y otras introducidas y adaptadas a nuestra tierra.

CATA

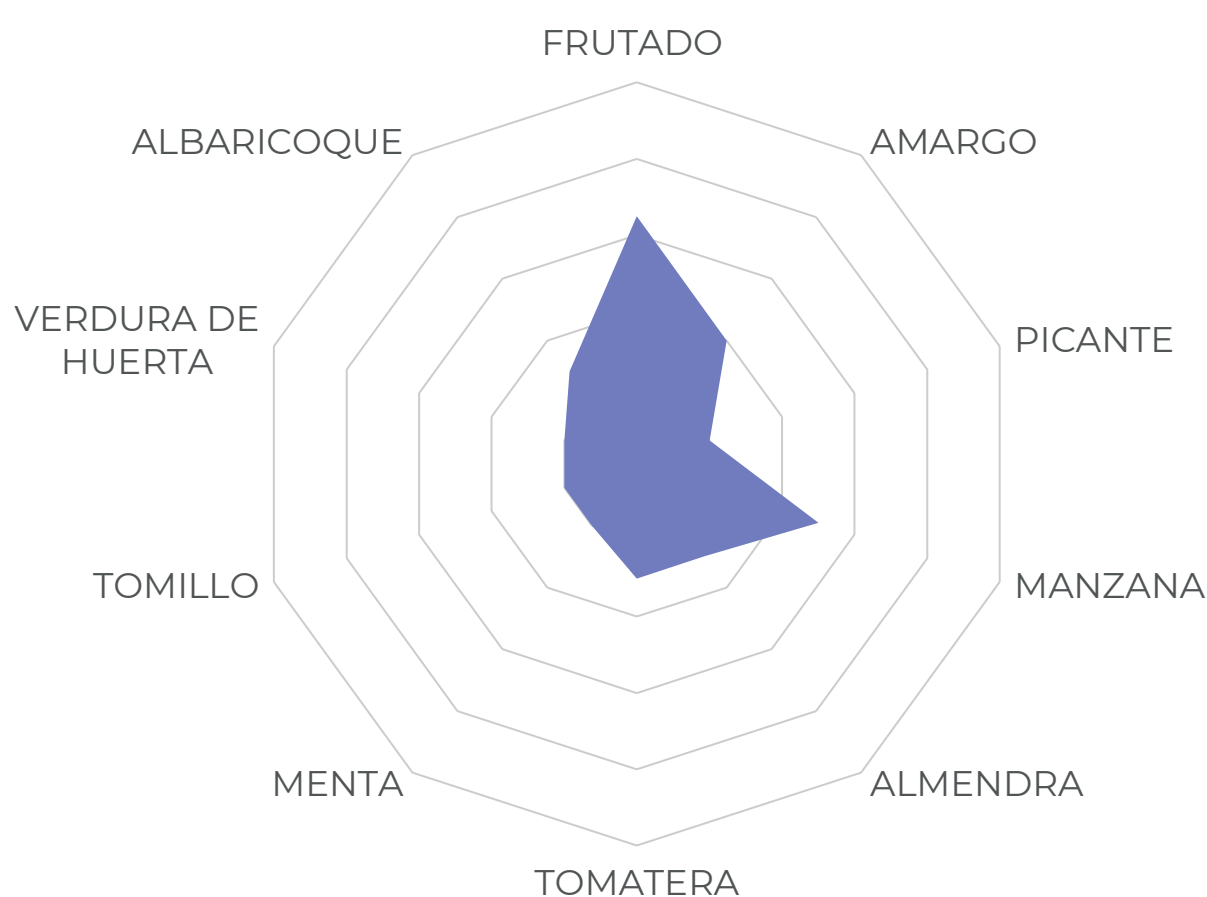
AROMA → Frutado maduro medio-alto con aromas frutales, especiados y almendrados.

SABOR → Complejo y equilibrado, persistencia media de amargos y picantes suaves.

ARMONIZACIÓN

Asado de ternera con patatas / Tordos fritos / Torrà de carne y embutido / Anchoas / Arroz al horno con calabaza / Setas a la plancha / Conejo con robellones / Queso fresco tipo requesón / Smoothies de frutas dulces..

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Pla de l'Arc

Oli de Sant Jordi

Sant Jordi, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIEDADES → Nana

AOVE → AOVE de parcelas de Sant Jordi, situadas muchas de ellas en pequeñas laderas, soportadas por los tradicionales márgenes de piedra seca, con diversas variedades de olivo locales.

PRODUCTOR → El proyecto de la empresa Oli de Sant Jordi SL nace en 2020, fruto de la inquietud de tres emprendedores que tiene por objetivo poner en valor la agricultura tradicional del Baix Maestrat.

CATA

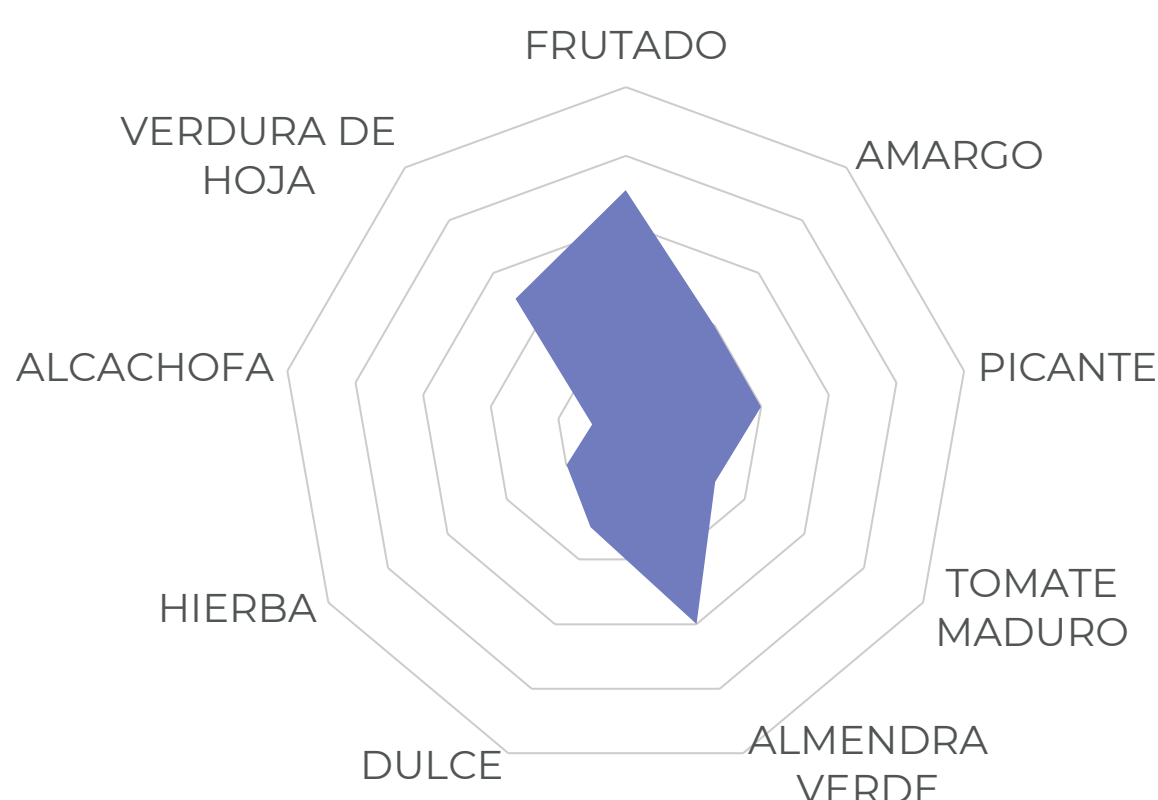
AROMA → Frutado verde intenso con matices almendrados y frutales a manzana verde y tomate maduro, matices herbales y hortícolas de menor intensidad.

SABOR → Equilibrado con su aroma y complejo de amargos y picantes medios y ligera dulzor.

ARMONIZACIÓN

Caracoles con tomate y cebolla / Tordos encebollados típicos de Sant Jordi / Carnes rojas asadas o a la brasa / Verduras y frutos de la huerta (berenjenas, pimientos rojos y verdes) a la brasa y en escalibada / Paella / Risotto a la parmesana / Quesos curados / Frutas dulces / Smoothies / Frutas con chocolate.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Nana

Oli de Sant Jordi

Sant Jordi, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIETADES → Farga milenaria y nana

AOVE → RADIX NOSTRA, significa Nuestras Raíces en latín, como homenaje a las personas que generación tras generación han trabajado y cuidado estas tierras.

PRODUCTOR → El proyecto de la empresa Oli de Sant Jordi SL nace en 2020, fruto de la inquietud de tres emprendedores que tiene por objetivo poner en valor la agricultura tradicional de la zona (Baix Maestrat)

CATA

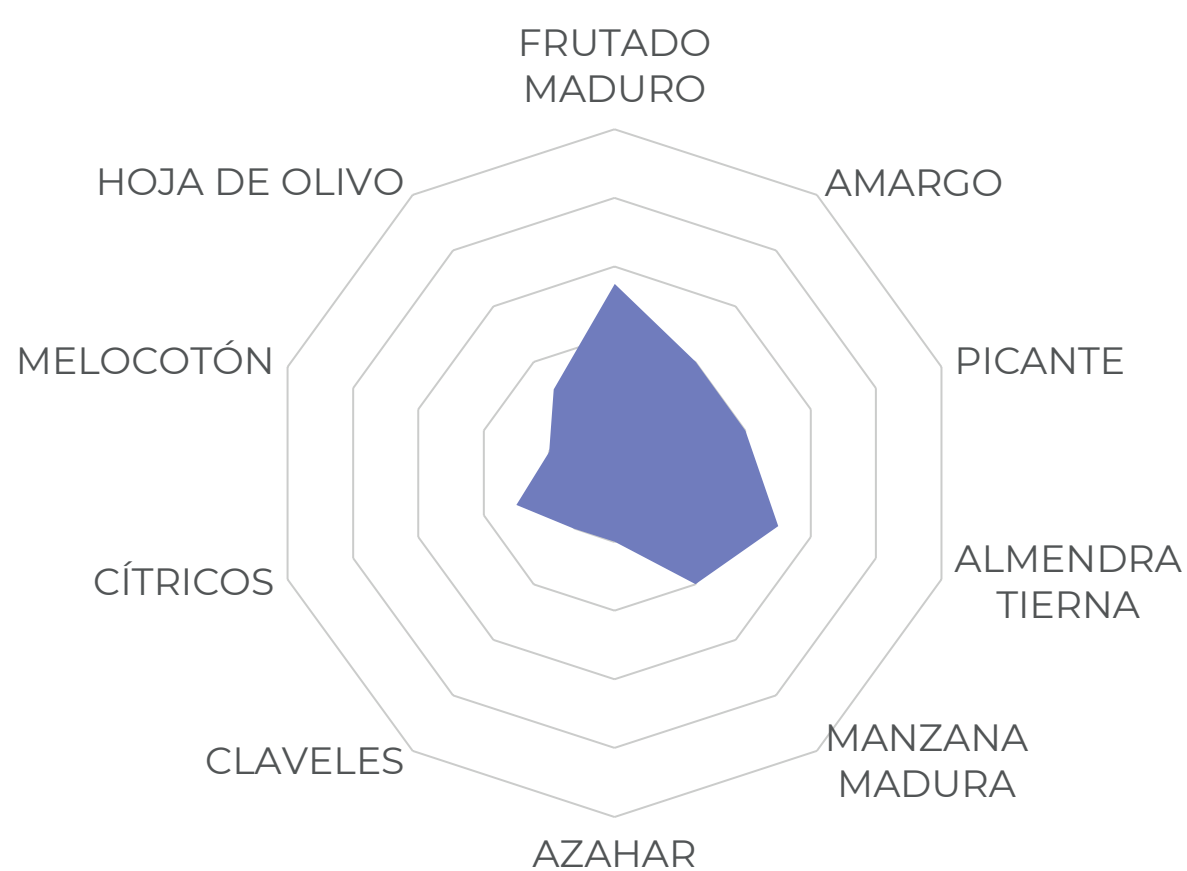
AROMA → Frutado con notas maduras y verdes: almendra tierna, frutas como manzana, cítricos y melocotón. Matices florales y hoja de olivo.

SABOR → Picantes y amargos medios, almendrado y de persistencia media.

ARMONIZACIÓN

Guisados de carne con verduras y trufados / Todo tipo de preparaciones con patata (purés, hervido) / Coca de tomate y “piventó” típicas de Sant Jordi / Arroces especiados y potentes / Quesos tiernos / Helados de vainilla / Yogures griegos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



1000

Varona la Vella

Sant Mateu, Baix Maestrat

VARIEDADES → Farga

INFORMACIÓN

AOVE → Procedente de olivos centenarios y milenarios de la variedad FARGA ubicados en la finca familiar.

PRODUCTOR → Apuesta por la elaboración de AOVE de variedades cultivadas en el Maestrat (Castellón). Tradición y modernidad, producción respetuosa con el medio ambiente, la biodiversidad y el paisaje, siguiendo las directrices de la agricultura ecológica.

CATA

AROMA → Frutado verde intenso, predominando los aromas frutales y almendrados con matices florales y especiados.

SABOR → Persistente y equilibrado, picante y amargo medio. Dulce, untuoso y de gusto almendrado.

ARMONIZACIÓN

Carnes guisadas y estofadas / Cazuelas de pescado / Verduras de sabor fuerte / Hortalizas rojas / “Arròs del senyoret” / “Tombet” de toro / Tordos fritos / Postres tipo brownie / Cocas dulces.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Farga

Varona la Vella

Sant Mateu, Baix Maestrat

VARIEDADES → Farga

INFORMACIÓN

AOVE → Edición limitada y numerada de 240 botellas de 500ml del mejor AOVE procedente de la cosecha de nuestros 142 olivos milenarios.

PRODUCTOR → Apuesta por la elaboración de AOVE de variedades cultivadas en el Maestrat (Castellón). Tradición y modernidad, producción respetuosa con el medio ambiente, la biodiversidad y el paisaje, siguiendo las directrices de la agricultura ecológica.

CATA

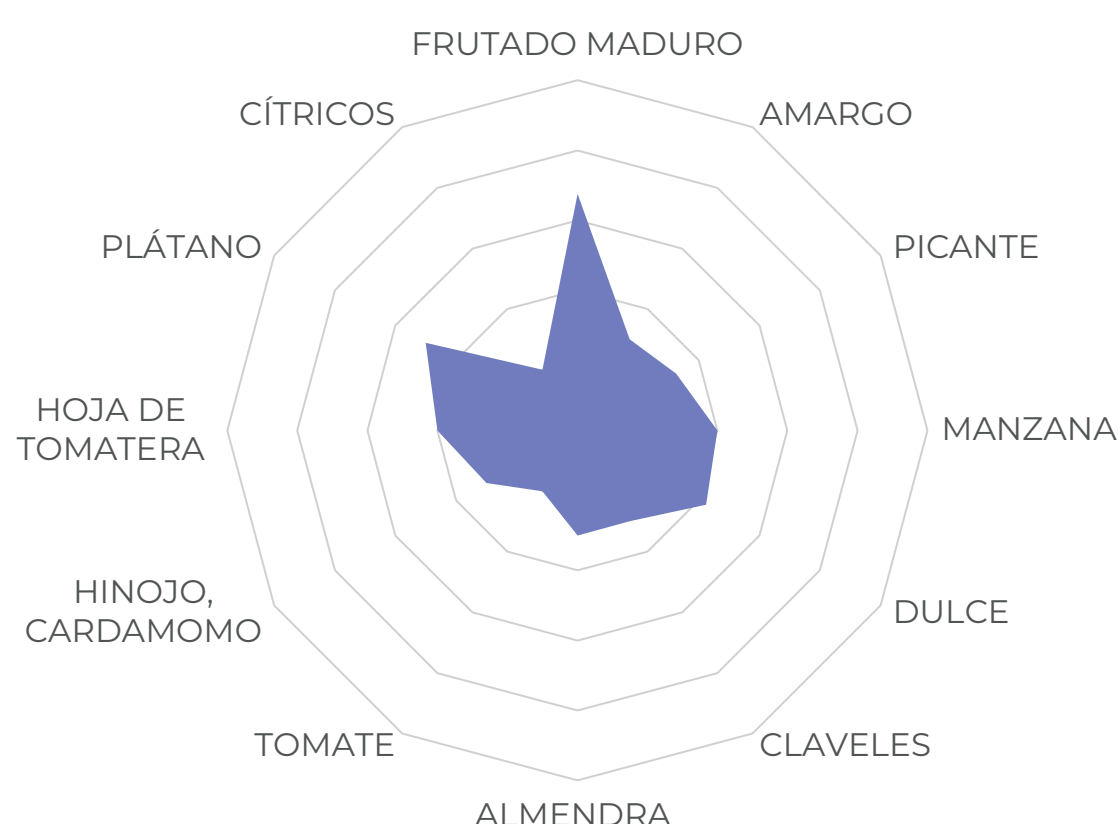
AROMA → Frutado con sabor a aceitunas maduras intenso con aromas frutales, florales y a especias dulces.

SABOR → Sedoso, picantes y amargos de intensidad media-baja, sabor almendrado y floral.

ARMONIZACIÓN

“Torrà” de carne de conejo, pollo, panceta y longanizas / Ensalada de legumbres / Espárragos con jamón/ Bacalao frito con pimientos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Milenario

Varona la Vella

Sant Mateu, Baix Maestrat

VARIETADES → Farga

INFORMACIÓ

AOVE → Procedente de olivos centenarios y milenarios de la variedad FARGA ubicados en la finca familiar.

PRODUCTOR → Apuesta por la elaboración de AOVE de variedades cultivadas en el Maestrat (Castellón). Tradición y modernidad, producción respetuosa con el medio ambiente, la biodiversidad y el paisaje, siguiendo las directrices de la agricultura ecológica.

CATA

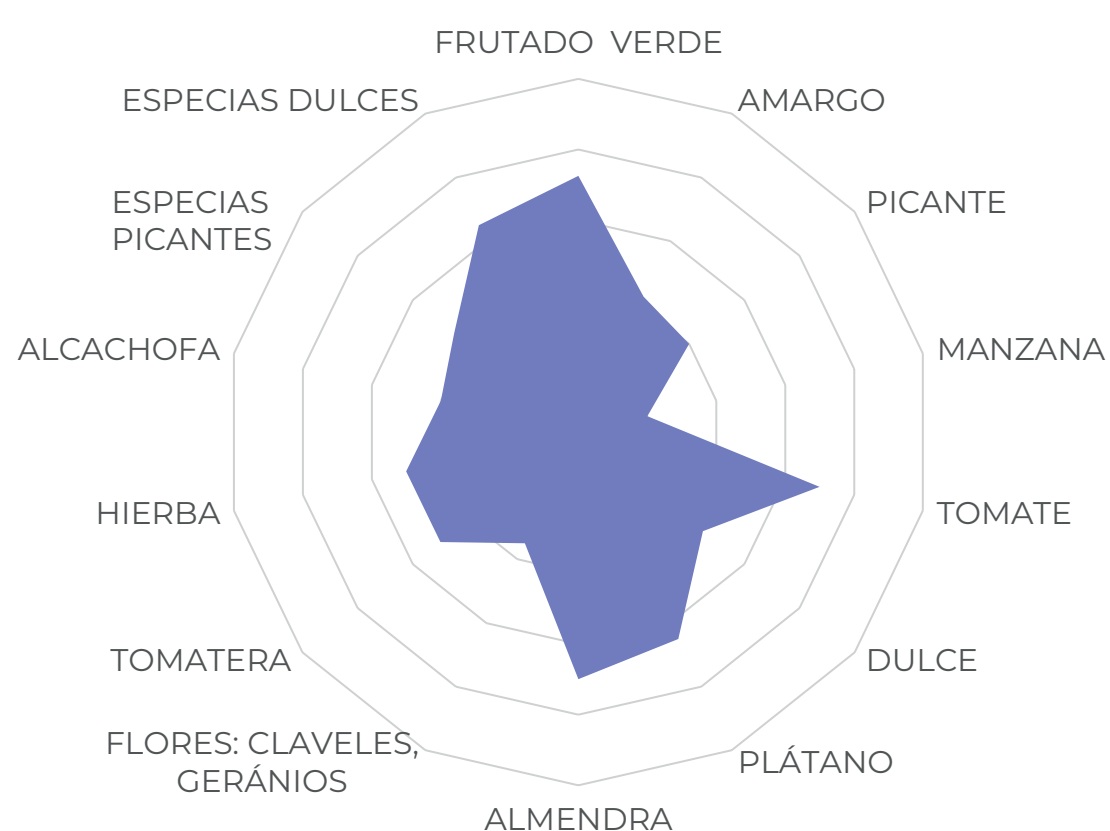
AROMA → Frutado verde intenso, predominando los aromas frutales y almendrados con matices florales y especiados.

SABOR → Persistente y equilibrado, picante y amargo medio. Dulce, untuoso y de gusto almendrado.

ARMONIZACIÓN

Carnes guisadas y estofadas / Cazuelas de pescado / Verduras de sabor fuerte / Hortalizas rojas / “Arròs del senyoret” / “Tombet” de toro / Tordos fritos / Postres tipo brownie / Cocas dulces.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Farga

Varona la Vella

Sant Mateu, Baix Maestrat

INFORMACIÓN

VARIETADES → Picual

AOVE → Se caracteriza por su potencia en boca, equilibrio, complejidad y riqueza en notas vegetales

PRODUCTOR → Apuesta por la elaboración de AOVE de variedades cultivadas en el Maestrat (Castellón). Tradición y modernidad, producción respetuosa con el medio ambiente, la biodiversidad y el paisaje, siguiendo las directrices de la agricultura ecológica.

CATA

AROMA → Frutado verde intenso muy complejo, con aromas frutales, herbáceos y hortícolas.

SABOR → Picantes y amargos de intensidad media, sabor almendrado, pasando a hortícolas y a hierbas aromáticas al final.

ARMONIZACIÓN

Carnes de sabor potente: buey, ternera retinta, cordero y jabalí / Puntilla y boquerones fritos / Ensaladas de hortalizas rojas y berros / Parrillada de verduras / Alcachofas a la brasa / Gazpacho / Arroz al horno / Caracoles en salsa / Morcilla / Pinchos morunos / Queso curado de cabra de Sant Mateu / Mousse de chocolate negro y frutos rojos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

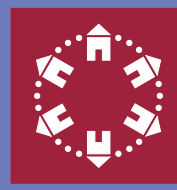


Picual

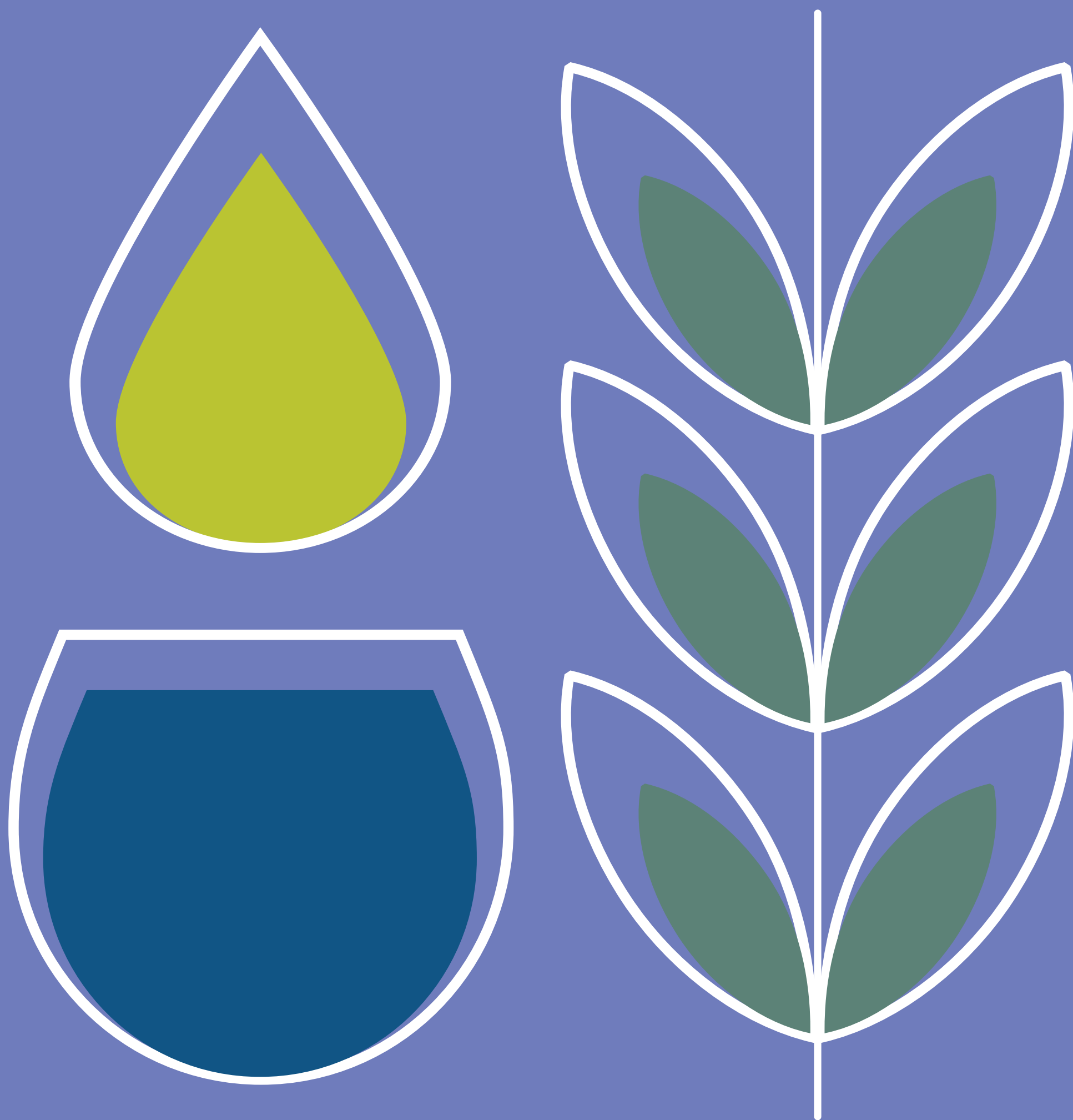


AOVELOVERS

200
ANIVERSARI
1822-2022



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



3a edición

catálogo

AOVE

Castelló