Nuestras Variedades

PICUAL

La característica más notable del aceite Picual con respecto a otras variedades es su amargor, y si el aceite es joven, también su picor. Tiene mucho cuerpo, por lo que, una pequeña cantidad en un plato es suficiente para hacer notar su presencia. Es muy característico que cuando el aceite provenga de cosechas tempranas (el fruto todavía verde) tenga aromas herbáceos, tales como la hoja de olivo, la hierba, la higuera y el tomate.

El Picual tiene un alto contenido en ácido oléico y bajo contenido en ácidos poliinsaturados, lo que le confiere gran estabilidad a la oxidación y al enranciamiento. Por eso es el más adecuado para usarlo en cocina, puesto que mantiene todas sus propiedades a altas temperaturas, incluso después de varios ciclos de frituras.

MANZANILLA

El olivo Manzanilla es una variedad cultivada principalmente en Sevilla y Huelva, pero su cultivo se ha extendido a todo el territorio nacional e incluso a otros países. Su aceituna, la "manzanilla fina" o "sevillana", se usa principalmente como aceituna de mesa, y aunque no es muy habitual, podemos encontrar aceites de gran calidad de esta variedad. De color verde brillante, con cuerpo pero suave, con buen equilibro entre picante, amargo y dulce. Muy aromático, con un alto frutado verde, se aprecian aromas a manzana y tomatera.

El aceite de oliva Manzanilla tiene un contenido medio en ácido oléico y alto en palmítico y linoléico. Es idóneo para fritos y para elaborar recetas de pescado, y también muy recomendable para su consumo en crudo, en aliños de ensaladas o como parte del desayuno.

ARBEQUINA

El oliva Arbequina es el aceite típico de las provincias de Lérida y Tarragona, aunque cada vez es más común su cultivo en toda España, especialmente en Andalucía y Castilla-La Mancha. La principal característica de este aceite es su dulzor, no tiene ningún regusto amargo, pudiendo picar en garganta si es un aceite fresco. En general, el aceite de Arbequina es el adecuado para quien busca un aceite de oliva virgen extra de sabor suave. Este aceite es bastante aromático, dando notas frutadas de plátano y manzana.

El aceite de oliva Arbequina, por su carácter dulce y suave, tiene un uso en la cocina más amplio que otros aceites de oliva. También es muy común que se use para la repostería y en la elaboración de mahonesas o salsas que requieran sabores suaves y equilibrados.

COUPAGE

El Coupage es una mezcla de cuatro variedades: Picual (30%), Aberquino (30%), Manzanillo (20%) y Hojiblanco (20%). Son los primeros aceites extraídos; entre mediados de octubre y principios de noviembre. La extracción se procesa en frío y en rama (sin filtrar). La producción está limitada a 15.000 Kg de aceite asignados a un depósito. La zona de procedencia es la Sierra sur de Sevilla colindante con la Sierra de Cádiz.

Aceite de color verde; en nariz, se perciben notas de hierba recién cortada, tomate, aceitunas verdes, frutos secos y plátano en menor intensidad. En boca, de entrada suave, con leves toques amargos y algo de picor. Retrogusto agradable, con persistencia del sabor afrutado y vagos recuerdos del picor. Es un aceite de frutado medio-suave y equilibrado, ya que combina el sabor de las cuatro variedades que se complementan perfectamente y confieren cada una propiedades excepcionales al conjunto.

ACEBUCHE

El acebuche es un arbusto silvestre del bosque mediterráneo, produce pequeñas aceitunas y su rendimiento es muy escaso, alrededor de un 8%. Además, su recolección es totalmente manual, aceituna por aceituna. En los banquetes de los famosos emperadores romanos nunca podía faltar un buen aceite de acebuche, ya que lo consideraban un manjar de dioses.

Es una verdadera joya de la gastronomía, con sabores frutales y silvestres que varían en cada cosecha, además, sus ricos aromas harán de sus platos una auténtica delicia. El aceite de acebuche contiene tres veces más Vitamina E y tocoferoles que los aceites convencionales, por lo que posee grandes propiedades dermatológicas y antioxidantes.

ESTUCHE SELECCIÓN MONOVARIETALES

Estuche Selección Monovarietales:
• Botella 500 ml **Manzanilla**. • Botella 500 ml **Arbequina**. • Botella 500 ml **Picual**.

MOLINO EL PALANCAR MONTELLANO

Nos apasiona lo que hacemos

Somos una empresa familiar ubicada entre la sierra sur de Sevilla y la sierra norte de Cádiz, más concretamente entre los municipios de Montellano y Puerto Serrano.

Nuestra especialidad son los aceites monovarietales, destacando el Acebuche de producción limitada, que pueden encontrar tanto en nuestras instalaciones como en nuestra web y en los mejores negocios especializados del sector.

FERTI-FERSAL, S.L.
Ctra. A-375, Km. 35,9 - Paraje 1 - El Palancar
41760 EL CORONIL (Sevilla)
TELÉFONO DE PEDIDOS: 954 029 020
www.molinoelpalancar.com

MOLINO EL PALANCAR MONTELLANO

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Nos apasiona lo que hacemos

Catálogo de Productos

Catálogo de Productos

MONOVARIETAL **PICUAL**

Botella 500 ml:
- Unidad.
- Pack 12 unds.

Botella 1 L:
- Unidad.
- Pack 6 unds.

Garrafa 2 L:
- Unidad.
- Pack 9 garrafas.

Garrafa 5 L:
- Unidad.
- Pack 3 garrafas.

MONOVARIETAL **MANZANILLA**

Botella 500 ml:
- Unidad.
- Pack 12 unds.

Botella 1 L:
- Unidad.
- Pack 6 unds.

Garrafa 2 L:
- Unidad.
- Pack 9 garrafas.

Garrafa 5 L:
- Unidad.
- Pack 3 garrafas.

MONOVARIETAL **ARBEQUINA**

Botella 500 ml:
- Unidad.
- Pack 12 unds.

Botella 1 L:
- Unidad.
- Pack 6 unds.

Garrafa 2 L:
- Unidad.
- Pack 9 garrafas.

Garrafa 5 L:
- Unidad.
- Pack 3 garrafas.

COUPAGE DE VARIEDADES

Botella 500 ml:
- Unidad.
- Pack 12 unds.

Garrafa 5 L:
- Unidad.
- Pack 3 garrafas.

ACEITE PEQUES "SABOR SUAVE"

Peques

SABOR SUAVE

*El Aceite de Oliva Virgen Extra **PEQUES** es un aceite obtenido de la variedad Arbequina, de un **Sabor Suave** y delicado, está indicado para el paladar infantil, es un zumo de aceitunas afrutado, equilibrado y exento de amargor.*

Botella 500 ml:
- Unidad.
- Pack 12 unds.

Todos nuestros aceites de oliva son de categoría superior obtenidos directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Nuestras modernas instalaciones están equipadas con la tecnología necesaria para producir los aceites monovarietales de la mejor calidad y nuestro personal cualificado está siempre a su entera disposición.

PRODUCTOS GOURMET

ESPECIALIDADES MONOVARIETALES

Botella 500 ml:
- **Picual**, unidad.

Botella 500 ml:
- **Manzanilla**, unidad.

Botella 500 ml:
- **Arbequina**, unidad.

Botella 500 ml:
- **Coupage**, unidad.

ESTUCHES MONOVARIETALES

Frasca 500 ml en estuche:
- **Picual de Sierra**, unidad.

Frasca 500 ml en estuche:
- **Hojiblanca**, unidad.

Frasca 500 ml en estuche:
- **Acebuche**, unidad.

ESTUCHE SELECCIÓN GOURMET

Estuche Selección Gourmet:
- **Aceite Coupage de Variedades**, botella 250 ml.
- **Vinagre de Jerez D.O.P.**, botella 250 ml.

EMPERADOR ACEITE DE ACEBUCHE

EMPERADOR

ACEITE DE EMPERADORES

Una verdadera joya de la gastronomía, con sabores frutales y silvestres que varían en cada cosecha. Sus ricos aromas harán de sus platos una auténtica delicia.

Botella 500 ml:
- Unidad.