Extracción en frío, garantía de la máxima calidad y sabor para Castillo de Tabernas

En muchas ocasiones, se asocian los términos relacionados con la frialdad con connotaciones negativas, aunque es algo que no es del todo cierto. Con el frío se respira aire más limpio, se queman más calorías porque la energía aumenta, se duerme mejor y también es bueno para la mente, pues no hay nada mejor que una serena reflexión antes de tomar cualquier decisión. Al aceite de oliva virgen extra (AOVE) también le sienta a la perfección algo relacionado con ello y es la extracción en frío, que es aquella que se obtiene a una temperatura inferior a los 27 grados.

Esto implica que del molido se obtiene una menor cantidad de aceite, pero de mucha mejor calidad, uno de los sellos de distinción de los productos de la marca. Y es que Castillo de Tabernas no sólo cumple con ese registro, sino que realiza dicha labor a una temperatura menor de 20 grados.

La extracción en frío, que ha de controlarse con termómetros para no sobrepasar la temperatura deseada, permite que el aceite de oliva virgen extra resultante contenga una mayor cantidad de polifenoles y sustancias antioxidantes y antiinflamatorias. En cuanto al sabor, la baja temperatura hace que la velocidad de la oxidación de la pasta sea mucho menor y, por tanto, el aceite resultante tendrá menos acidez y cumplirá mejor los condicionantes organolépticos, así como su aporte en vitaminas y nutrientes. Además, hay que recordar que, en cocina, el AOVE es el único que soporta temperaturas de más de 160 gradas sin perder sus cualidades.

La extracción en frío que realiza Castillo de Tabernas, más de siete grados por debajo de lo necesario, hace que la intensidad, los aromas, las cualidades y el sabor del aceite de oliva virgen extra se mantengan no sólo intactos, sino potenciados para dar mucha más importancia a la calidad que a la cantidad. Uno de los elementos más destacados para que el sabor suave y frutado de Castillo de Tabernas sea casi inconfundible porque es lo más parecido a obtener un zumo natural de aceitunas.

La denominación de extracción frío viene heredada de los procesos de elaboración tradicionales, ya que esta fase se realizaba en capachos de esparto.