

El aceite de oliva virgen extra más infantil

La empresa Monva lanza al mercado "Oliver Petit Gourmet", un coupage de Arbequina y Picual pensado para la alimentación de bebés y niños pequeños



La empresa **Monva S.L.** ha lanzado al mercado "**Oliver Petit Gourmet**", el primer aceite de oliva virgen extra especialmente pensado y desarrollado para su consumo durante la infancia. El proceso de producción, con aceitunas de las variedades Picual y Arbequina, se realiza en el cortijo Virgen de los Milagros, adscrito a la Denominación de Origen Sierra Mágina, en la provincia de Jaén.

Según los responsables de la empresa,

está demostrado que el aceite de oliva virgen extra es la grasa natural que más se parece, tanto en su composición como en su digestibilidad, a la contenida en la leche materna. "Ningún otro aceite vegetal, y mucho menos las grasas animales, tienen tal parecido en su composición", aseguran. Para avalarlo científicamente, Monva señala que la **Asociación Española de Pediatría** en su informe 'Hipercolesterolemia en la infancia' aconseja el consumo del aceite de

oliva frente al resto de grasas. El aceite "Oliver Petit Gourmet" es un "coupage", rico en vitamina E y antioxidantes naturales de aceites de alta calidad de las variedades Arbequina y Picual. La variedad Arbequina le confiere un sabor dulce y suave, con fragante sabor a manzana y fruta fresca. "Es ideal para los padres que elaboran la comida de sus bebés, pero también para complementar, de forma deliciosa y natural, la comida infantil que se compra ya preparada.



Un arbequina virgen extra Centenario

La empresa VEA envasa "L'Estornell Centenario", elaborado por aceitunas procedentes de olivos con más de cinco siglos de antigüedad

La empresa **VEA** ha conseguido elaborar "**L'Estornell Quinto Centenario**", un excelente aceite de oliva virgen extra elaborado por aceitunas procedentes de olivos con más de cinco siglos de antigüedad. Para asegurar la viabilidad de este proyecto, antes de empezar la producción y envasado de este aceite, se autenticó la edad de los olivos mediante re-

gistros locales y archivos de la familia. Con este singular aceite, la empresa catalana quiso conmemorar el 500 aniversario del viaje de **Cristóbal Colón** —cuya imagen ilustra la etiqueta— a tierras americanas. Según sus responsables, por aquellas fechas las fincas de la familia ya producían aceitunas de la variedad Arbequina, que son utilizadas para elaborar desde 1992 una producción limitada

de aceite de oliva virgen extra bajo la marca "L'Estornell Quinto Centenario". En el archivo de la Corona de Aragón se conservan manuscritos según los cuales, en las fincas que actualmente son de VEA ya se producía aceite en el siglo XV. Este aceite se presenta en una botella tipo "taberna", como las que se utilizaban en la época con una capacidad de 100cl en estuche de lujo.