

El mejor aceite del mundo es español y es cooperativo

05/10/2012, Cooperativas Agro-alimentarias

El aceite de oliva "El Rincón de la Subbética", de la cooperativa Almazaras de la Subbética, ha sido elegido el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2011/2012 por la organización World's Best Olive Oils (WBOO), que elabora anualmente un ranking con los mejores 50 aceites del mundo, en base a la puntuación obtenida en los 18 mejores concursos internacionales.

El Rincón de la Subbética se afianza, un año más, como el aceite más premiado dentro y fuera de nuestras fronteras. Tanto este aceite, como Parqueoliva, la otra marca de la cooperativa Almazaras de la Subbética que se encuentra en el puesto número 11 del ranking, pertenecen a la Denominación de Origen Priego de Córdoba.

El Rincón de la Subbética se caracteriza por la cuidadosa selección manual del fruto, variedad Hojiblanca, su transporte en cajas, la extracción en frío del aceite (temperatura inferior a 25°C), el riguroso proceso de limpieza, su almacenamiento en atmósfera inerte y el color oscuro de su botella, que hacen de Rincón de la Subbética un aceite complejo y equilibrado. En boca tiene una entrada dulce, almendrado medianamente amargo y algo picante.

