

## *La Salud y el Aceite de Oliva Virgen ECOLÓGICO*

*El Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO, posee muchos beneficios para la salud, entre ellos podemos destacar los siguientes:*

- *es muy bueno para el sistema cardiovascular*
- *favorece el crecimiento de los huesos y la absorción de calcio*
- *excelente para evitar el envejecimiento de la piel*
- *previene el cáncer y la diabetes*

*El Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO es un auténtico producto gourmet, debido a que este aceite de oliva es elaborado cultivando el olivar sin productos químicos, lo que le confiere aun mejores propiedades.*



### *Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO GARCÍA-MURO*

**Zona Geográfica:**

*Montes de Toledo*

**Variedad:**

*Cornicabra*

**Acidez:**

*Máxima de 0,2º*

**Color:**

*Varia de amarillo dorado a verde intenso*

**Aroma y sabor:**

*De aromas frutados y delicados sabores almendrados*

## *Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO García-Muro*



*Elaborado con aceitunas  
de cultivo ECOLÓGICO*

*De categoría superior*

## *Aceites García-Muro, S.L.*

*Fabricación y distribución*

*Plaza Maria Arribas, 9  
45161 POLAN (TOLEDO)*

*T. y Fax 925.370.158*

*Página web en construcción*

*[aovegm@gmail.com](mailto:aovegm@gmail.com)*



## ***Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO 100% ECOLÓGICO***

*El Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO GARCIA MURO, es el zumo natural procedente del fruto del olivo llevado a su máxima calidad en todos los sentidos, tanto en el cultivo como en la esmerada elaboración, una auténtica delicia para los paladares más exigentes. Es un aceite con muchas más cualidades al **carecer de residuos químicos**, y desde el punto de vista gastronómico, su sabor ensalza cualquier receta de cocina elaborado con él.*

*La almazara GARCIA MURO es una empresa familiar con una dilatada tradición en la elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra. En los últimos años ha conseguido la autorización para elaborar Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO, a partir de aceitunas cultivadas en las fincas propiedad de la familia. En su cultivo no se emplean ni productos fitosanitarios químicos de síntesis ni abonos químicos y utiliza otras técnicas de cultivo que garantizan que el aceite procedente de estas aceitunas no tiene ningún residuo de pesticida ni ningún otro componente nocivo para la salud del consumidor.*



### ***Cultivo y Recolección***

*Para la obtención del Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO GARCIA MURO es imprescindible recolectar el fruto en el óptimo momento de maduración. Estas se recolectan con especial cuidado para no dañar las aceitunas y se transportan en el menor espacio de tiempo a la almazara para garantizar que las propiedades del fruto sigan intactas.*

### ***Elaboración***

*El mismo día que se recolectan se muelen, de otro modo, el tiempo de almacenamiento le haría perder cualidades. En la almazara se limpia, se lava y se clasifica la aceituna según calidad. Con unos trituradores mecánicos se rompen los tejidos vegetales para poder liberar el Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO. El resultado es una pasta homogénea. La pasta se prensa en frío y libera el aceite y el agua. Bien por decantación o bien por centrifugación se obtiene el aceite de oliva virgen extra ecológico y se separa del agua.*

*Una vez obtenido el Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO, se conserva en depósitos de acero inoxidable, dejándolo fuera del alcance de los rayos del sol. Durante este tiempo, el Aceite no sufre movimiento bruscos y la temperatura de almacenamiento debe ser suave y constante.*

### ***Envasado***

*El envasado de Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO GARCIA MURO se realiza sin filtrar.*

*Debido a la ausencia del proceso de filtrado pueden aparecer posos en el fondo del envase, lo cual da buena muestra de lo natural y saludable que es nuestro producto.*

### ***Certificación ECOLÓGICA***

*Nuestro proceso de recolección, elaboración y envasado está controlado y certificado bajo los rigurosos sistemas de la agricultura ecológica. SOHISCERT es la entidad certificadora encargada de velar por el cumplimiento del Reglamento 2092/91, que garantiza que el Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO GARCIA MURO cumple con todos los requisitos y garantías en cada uno de los procesos de su elaboración hasta llegar al consumidor.*



ES-CM-01-ECO  
Agricultura de España

