



Les presenta:

Alma MATER

ACEITE ECOLÓGICO DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRODUCTO MEDITERRANEO

Alma Mater nace de la ilusión y el deseo de crear un aceite que no sea solo bueno, si no excelente, un proyecto de años en donde se ha intentado mejorar día a día, hasta conseguir lo que hoy presentamos: un aceite de calidad gourmet.

Alma Mater es un aceite único, que reúne todos los requisitos necesarios para ofrecer al comensal un producto de calidad, con el que se pretende seducir el paladar de todos aquellos que disfruten de este aceite,

Alma mater representa la exclusividad, de un producto con unas características que ningún otro en el mercado puede obtener, ya que durante años hemos perfeccionado nuestras técnicas para obtener una producción limitada de un aceite sin comparación posible.

Alma Mater es un aceite ecológico, y como tal garantizamos nuestro producto desde su cultivo y recolección selecta hasta su distribución y venta en los establecimientos más gourmet

El objetivo del equipo de Alma Mater es alcanzar el aroma, la pureza y el sabor de un aceite único

La elaboración

Nuestro aceite difiere de cualquier otro desde el momento de la recolección, la cual preserva ante todo la calidad del aceite. El cuidado en su recolección y el rápido transporte a la almazara ayudan a obtener un aceite de oliva virgen extra de calidad.

Alma Mater es ecológico, este tipo de cultivo se diferencia de otros ya que utiliza varias técnicas como son la planificación a largo plazo de la utilización del suelo, abonos orgánicos, control de aguas, primera recolección manual, transporte en frío. Todas nuestras técnicas miran por la conservación del medio ambiente además de tener beneficios económicos y sociales, trabajando una agricultura sostenible haciendo el mejor uso de los recursos. El resultado de este tipo de cultivos, además de un excelente aceite de oliva virgen extra totalmente natural, es la conservación y enriquecimiento de la biodiversidad.

La recolección:

La recolección de la aceituna comienza entre primeros de octubre y, como muy tarde, la primera quincena de noviembre. En Agroexport de Andalucía, comenzamos a tomar muestras para el laboratorio a partir del 25 de septiembre, haciendo análisis del índice graso de materia seca fijado este entre 29 y 32 IMS. Llegado a ese punto es cuando la aceituna está en envero, y es el momento perfecto para recogerla.

Las aceitunas que componen Alma Mater no son recogidas a "ojímetro", si no que llevan un proceso previo a su recogida.

El método utilizado para su recolección es el ordeño a mano, recogidas manualmente al vuelo, con lo que nunca tocan el suelo, algo que harían que el aceite perdiese calidad.

El proceso continúa trasladando el fruto a la almazara, la cual no supera las 2 horas con el fin de evitar la oxidación y la reacción de los ácidos grasos, con lo que conseguimos que el grado de acidez de Alma Mater sea del 0.1% evitando la pérdida de las propiedades organolépticas.

Además, la recogida de la aceituna se hace de 5.000kg en 5.000kg con lo que en el proceso de recolección el fruto no pierde propiedades ni frescura.

La molturación:

El proceso de molturación se inicia con una fase previa totalmente innovadora en nuestro país, ya que Alma Mater es el único productor que deshuesa la aceituna previamente a la molturación. De esta manera conservamos el sabor y la pureza del cuerpo de la aceituna, evitando los restos que pueda generar el hueso de la aceituna.

El proceso propio de molturación se produce en menos de 24 horas tras el desprendido del olivo. La molturación se realiza utilizando en todo momento una temperatura entre 19° y 24° sacrificando un mayor rendimiento de la producción en pos de garantizar la mayor pureza del aceite. .

El batido:

Esta operación se realiza en recipientes de acero inoxidable, removiendo la pasta de aceituna de forma lenta y continua, proviniendo de molino de rulos consiguiendo un punto óptimo de batido en 10/15 minutos y a temperatura ambiente "en frío".

La separación:

En Alma Mater, la separación la seguimos con el proceso de elaboración de aceite en dos fases, ya que la calidad del aceite producido es superior a la obtenida en el proceso de tres fases. Ello es debido a la mayor concentración de polifenoles que se obtiene con el nuevo sistema, implicando que este aceite es más estable durante el almacenamiento.

Filtrado y conservación:

Una vez obtenido el aceite, la conservación en condiciones óptimas es fundamental, con lo que el aceite se mantiene a temperatura idónea, aislamiento, poca luminosidad, depósitos cerrados junto con tuberías de acero inoxidable, de manera que su limpieza resulte más fácil, y se eliminen los restos, evitando que el aceite sea contaminado con sabores y olores desagradables.

El almacenamiento

Una vez que se ha extraído el aceite, y ha adquirido la temperatura ambiente en los depósitos de decantación, éste entra en la bodega donde permanecerá en la oscuridad y tranquilidad en una temperatura constante de unos 17°.

El trasiego del aceite se hace a través de conductos estancos, que se inician en los depósitos de decantación y finalizan en la zona de descarga y envasado, con lo que se permite el movimiento sin manipulación directa.

El envasado:

En el envasado, se mantienen y cuidan las condiciones óptimas de conservación para no deteriorar las cualidades del aceite, teniendo en cuenta que los factores que favorecen la oxidación o enrarecimiento del aceite son los siguientes:

- *La luz: el envase debe ser opaco, o conservado en la oscuridad. En el caso de Alma Mater, el aceite ya viene envasado en un recipiente opaco, para preservar las cualidades.*
- *Aireación: el aceite debe evitar el contacto con el aire*
- *Temperatura: los envases deben estar lejos de fuentes de calor*
- *Los metales: se debe evitar que el aceite entre en contacto con metales como cobre o hierro, ya que estos actúan como catalizadores acelerando la oxidación del producto.*

En Alma Mater respetamos al máximo las condiciones de conservación de nuestro aceite para garantizar una calidad suprema del producto.

El resultado de este proceso es un aceite de calidad sin comparación en el mercado

El aceite

Alma Mater se posiciona como un aceite de cualidades superiores con aceitunas seleccionadas siendo obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos obtenidos de una primera extracción en frío, además de provenir de una recolección más temprana con lo que hace que tenga una calidad inmejorable.

Para realizar nuestro aceite se utiliza la variedad Cornicabra, un aceite mono varietal, cuidando y supervisando todas las fases.

Variedad Cornicabra:

Es la segunda variedad española en cuanto a superficie cultivada.

Es un aceite afrutado y aromático, mostrando valores medios de amargo y picante con aroma de hojas verdes, almendra y tomate. Este aceite presenta un armónico equilibrio entre el dulce y el amargo con notas de frutos del huerto e incluso exóticos como el aguacate. Sus aromas frescos e intensos lo convierten en un aceite ideal para aportar sabor a ensaladas, tostadas o verduras, realzando siempre los sabores propios del alimento preparado. Es un aceite muy estable debido a su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados y polifenoles.

Parámetros clínicos:

Alma Mater es un aceite de oliva virgen extra ecológico, como alimento que es, tiene una serie de parámetros químicos para indicar la calidad del aceite:

Acidez: indica el estado de "salud" de la aceituna en el momento de de la recogida, nuestro aceite tiene el 0.1%, garantizando el mínimo posible

Ecológico: Supone, que en nuestros cultivos no se han utilizado productos químicos ni insecticidas, pesticidas o abonos en síntesis. Estamos certificados con los principales sellos certificadores de calidad ecológica.

Índice de Peróxidos: determina la oxidación inicial del aceite y el deterioro de los antioxidantes naturales. A mayor índice peor calidad. En Alma Mater nuestro aceite no supera el mínimo de peróxidos posibles, establecido en 2.

Ceras: se forma por aumento de la temperatura en el batido. A mayor temperatura, más cera. En Alma Mater conservamos en todo momento nuestros aceites en frío, garantizando unas ceras por debajo 65.

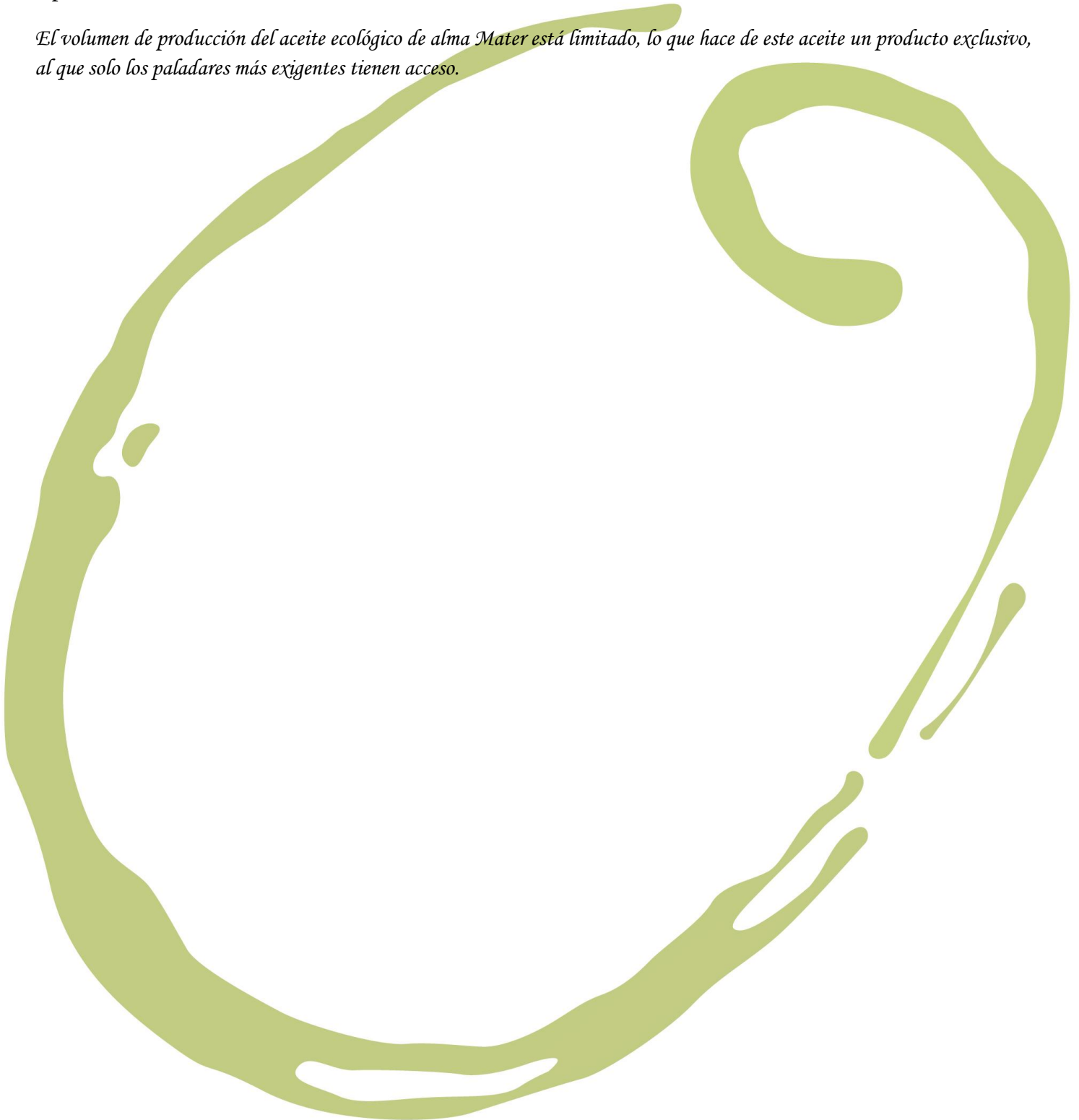
Absorbencia ultravioleta: proporciona un criterio de calidad de un aceite y su estado de conservación. También nos indica componentes anormales en un AOVE, con tres índices: K232, K270 Y DeltaK,

	Acidez	Peróxidos	Ceras	K270	K232	ΔK
Unión Europea (Máx. AOVE)	≤0.8	≤20	≤250	≤0.22	≤2.5	≤0.01
Alma Mater (Cornicabra)	0.1	2	65	0.13	1.74	0.00



Como se puede comprobar en la tabla anterior, no solo Alma Mater se encuentra dentro de los parámetros, si no que está muy por debajo de los parámetros normales de cualquier aceite de oliva virgen extra, haciendo de Alma Mater un aceite de calidad superior.

El volumen de producción del aceite ecológico de alma Mater está limitado, lo que hace de este aceite un producto exclusivo, al que solo los paladares más exigentes tienen acceso.



El diseño

El diseño de la botella de Alma Mater conjuga a la perfección aspectos modernos y a la vez tradicionales, decantando un estilo propio que define al aceite que contiene.

Envasado cuidado, con un espectacular diseño hecho para llamar la atención, botella de diseño italiano verde etrusco que lo protege de la luz, de manera que no pierda sus propiedades organolépticas, por lo tanto, apostando por un diseño innovador pero manteniendo en todo momento la calidad del contenido.

A continuación detallamos las variedades presentadas en una edición limitada de 2.000 botellas diseñados especialmente para cestas de navidad, cenas o regalos de empresa en varios formatos de 500ml, 100ml y 40ml

- Estuche Cornicabra Alma Mater 500ml:

Los envases de 500ml presentados en un elegante estuche que contiene no solo la botella si no también un decantador y un vaso de cata. Especialmente diseñado para regalos de empresas.

- Requisitos técnicos:

Edición Limitada:

Contenido: Botella de aceite oliva virgen extra 500ml cornicabra Alma Mater, decantador, vaso de cata.

Envase: Cristal opaco

Unidades: 1

Peso Unitario: 500g



- Estuche Cornicabra Alma Mater 100ml:

Elegante estuche que contiene una botella de 100ml de Cornicabra o Lechín Alma Mater

- Requisitos técnicos:

Edición Limitada:

Contenido: Botella de aceite virgen extra de 100ml de Cornicabra o Lechín Alma Mater

Envase: Cristal opaco

Unidades: 1

Peso Unitario: 100g



- Caja Cornicabra Alma Mater 100ml:

Envase cristal opaco de 100 ml Lechín/Cornicabra en una caja de fácil manejo.

- Requisitos técnicos:

Contenido: Botella de aceite virgen extra de 100ml de Cornicabra o Lechín Alma Mater

Envase: Cristal opaco

Unidades: 1

Peso Unitario: 100g



- Caja Cornicabra Alma Mater 40ml:

Envase cristal opaco de 40ml de Lechín/Cornicabra en una caja de fácil manejo.

- Requisitos técnicos:

Contenido: Botella de 40ml Cornicabra Alma Mater

Envase: Cristal opaco

Unidades: 1

Peso Unitario: 40g



Todas las botellas incluyen el parámetro químico del aceite, indicando la calidad objetiva de éste, además de un etiquetado que cumple con toda la reglamentación.

Aspectos comerciales

La obtención de nuestros aceites vírgenes extra Alma Mater, se realiza bajo el máximo rigor, cuidando hasta el último detalle que pueda influir en su calidad.

En Agroexport de Andalucía, pensamos más en la calidad que en la cantidad, con lo que al crear nuestro aceite sacrificamos un mayor rendimiento en pos de la calidad, y es por eso que tenemos una edición limitada.

Alma mater proviene de un proceso tradicional. Con la recolección de las olivas de manera manual, recogiendo las mejores aceitunas de principio de la temporada. Mientras otras aceitunas son recogidas a finales de noviembre/mes de diciembre, las aceitunas que componen nuestro aceite han sido recogidas en las primeras semanas del mes de noviembre, en el momento óptimo de la oliva, con lo que hemos conseguido un aceite de una calidad irrepetible. Los aceites de cosechas tempranas, son más ricos en aromas frutados y poseen tonos amargos y picantes más equilibrados además de que los contenidos en fenoles en estos aceites son más altos, con lo que tienen más propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.

Lo que hace un buen aceite, no es solamente el hecho de que pueda considerarse dentro de los parámetros de la unión europea, si no poder estar muy por debajo. Un aceite bueno, tiene un 0.8 de acidez; un aceite muy bueno tiene 0,5; un aceite excelente tiene 0.2; nosotros en Alma Mater nos enorgullecemos de tener un aceite de calidad superior, con solo 0.1 de acidez, el mínimo posible.

A la hora de presentarlo a la venta, creemos que el aceite Alma Mater es un buen sustituto del vino, sobre todo para cestas de navidad, regalos de empresa, cenas... no solo tiene un diseño igual o mejor que un buen vino, si no que en los aspectos saludables, el aceite Alma Mater se posiciona mucho más alto, siendo un regalo para el organismo.

Numerosos estudios han demostrado que el AOVE disminuye el colesterol "malo" (LDL) y eleva el "bueno" (HDL), además de revelar beneficios sobre enfermedades tales como la diabetes, enfermedades cardiovasculares y otras derivadas de la tensión arterial.

Alma Mater se enorgullece de ser un aceite completamente ecológico, que no solo es beneficioso para la tierra y el cultivo, sino que además apoya al mundo rural.

Consejos para el consumo

El aceite Alma Mater resulta muy adecuado para su uso en crudo, en ensaladas, aliños y salsas, ya que realza el sabor natural de los alimentos. También es posible utilizarlo en frituras, ya que no desprende olores fuertes ni humo al alcanzar una temperatura elevada.

Platos tan distintos como asados, pescados blancos o preparaciones con chocolate se vuelven más apetitosos y sanos con un toque de aceite Alma Mater.