



*Día de la tostada
de Arróniz, con aceite
del Trujal Mendía*



Aceite de Oliva Virgen Extra

MENDÍA

Trujal de Arróniz



VENTA DIRECTA AL PÚBLICO
Ctra. de Allo s/n
31243 Arróniz (Navarra)
☎ y Fax: 948 537 651
info@trujalmendia.com
www.trujalmendia.com



Aceite de Oliva Virgen Extra
MENDÍA
Trujal de Arróniz





Aceite de Oliva Virgen Extra

MENDÍA

Trujal de Arróniz



El Trujal Mendía es una cooperativa que se fundó en 1992 en Arróniz (Navarra). Surgió mediante la asociación de 22 antiguos trujales de la Zona Media. Actualmente, son más de 4.000 socios siendo el trujal más representativo de la Comunidad Foral. Se cultivan 900.000 olivos en 2.800 hectáreas y se produce 1.500 toneladas de aceite de oliva Virgen al año, lo que viene a ser la mitad del aceite que se elabora en Navarra.



EL CULTIVO

La variedad Arróniz es autóctona adaptada al particular clima de la Zona Media de Navarra y que se distingue por el matiz propio y original de su aceite.

Posee un ciclo vegetativo corto, ya que se produce en olivares de floración tardía y maduración media. Es una variedad que ofrece, además, un alto rendimiento graso y que se caracteriza por la presencia de un gran número de antioxidantes vegetales que permiten una larga vida al producto final. Su aceite es frutado medio alto con notas amargas y picantes, muy equilibrado y aromático.



ELABORACIÓN DEL ACEITE



El proceso de elaboración es muy estricto, sólo se recolectan aquellas aceitunas que permanecen en el árbol y han alcanzado el óptimo estado de madurez.



Posteriormente, se llevan al molino para batir y centrifugar y conseguir así un zumo de aceitunas natural y saludable.



El proceso de extracción del aceite es totalmente mecánico, por lo que se consigue un zumo de aceitunas muy natural y con altos porcentajes de ácido oleico, polifenoles y vitamina E.



El caldo luego pasa a la bodega donde permanecerá unos días para su decantación.



Por último, antes de estar listo para el consumo, se procede al envasado.

EL ACEITE



El aceite de oliva Virgen producido en el trujal Mendía de Arróniz es complejo y equilibrado, de color verde-amarillo, con un frutado medio-alto que recuerdan a la hierba fresca recién cortada con notas de hoja verde. Su aroma frutado a aceitunas va acompañado de una gustosa sensación de suavidad inicial que rápidamente se transforma en picante y amarga. Es el aceite ideal para acompañar ensaladas, verduras, estofados, y en general, para toda clase de guisos.

Pruébenlo y quedarán gratamente satisfechos con los sabores y aromas de nuestro aceite

