ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS ACEITUNAS ALOREÑAS DE MÁLAGA

Trafoon, 09 de junio 2016

Denominación de Origen Protegida

aloreña de málaga

ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN BASADAS EN:

- Producto muy **diferenciado**: vinculación territorio-producto (zona de producción muy definida).
- Preparación **tradicional**: en salmuera con aliños naturales.
- Pequeñas **explotaciones familiares:** cuidado especial del olivar.
- Obteniéndose un producto de gran **calidad**: organoléptica y nutricional.

Denominación de Origen Protegida
aloreña
de málaga

PROCESO DE TRANSFORMACIÓN

Recogida

Clasificación

Partido

Salmuera

Aliño

Envasado

Verdes frescas (3 días en cámaras frigoríficas)

Tradicional (20 días en patios con sombra)

Curadas* (90 días en fermentadores)

Denominación de Origen Protegida

aloreña de málaga

CLASIFICACIÓN, PARTIDO Y CONSERVACIÓN

Denominación de Origen Protegida

aloreña de málaga

ACEITUNAS VERDES FRESCAS Y TRADICIONALES

Verdes Frescas

- Temperatura: 5ºC
- Tiempo mínimo de conservación: 3 días
- Lugar de conservación: cámara frigorífica

Tradicionales

- Temperatura: ambiente
- Tiempo mínimo de conservación: 20 días
- Lugar de conservación: patio con sombra

Denominación de Origen Protegida

aloreña de málaga

ACEITUNAS CURADAS

- Temperatura: ambiente
- Tiempo mínimo de conservación: 3 meses
- Lugar de conservación: fermentadores

*No se fermentan partidas

Denominación de Origen Protegida
aloreña
de málaga

ALIÑOS NATURALES

PRODUCTO FINAL

- **Calidad añadida:**

Cumplimiento Reglamento y Pliego de Condiciones del Consejo Regulador

Denominación de Origen Protegida

aloreña de málaga

www.alorenademalaga.com
info@alorenademalaga.com
GRACIAS POR
VUESTRA ATENCION