



**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE OLIVOS MILENARIOS CERTIFICADOS.  
ÚNICO EN EL MUNDO.**

Simbología de modernidad >K para un producto único, obtenido de olivos considerados y certificados como los más antiguos del mundo.

Olivos con más de dos mil años de la variedad autóctona Farga, localizados en el Baix Maestrat (Maestrazgo), provincia de Castellón.

Extraordinaria novedad supone la salida al mercado del aceite de oliva virgen extra >K [White Bottle], un producto sin paragón en todo el mundo.





Gracias al tesón, paciencia e ilusión de la cooperativa Clot D'En Simo y dos empresarios Xavier Balada y Salva Vives (Olivos Milenarios del Maestrazgo) han conseguido extraer de estos monumentos naturales, de gran belleza, verdaderos tesoros arqueológicos, con más de dos mil años de edad, un aceite de oliva virgen extra, de características espectaculares.

Dada la difícil ubicación de estos olivos, la escasa producción de aceitunas de los mismos, y la monumentalidad de su gran porte, la gran mayoría de ellos fueron arrancados, vendiéndose como joyas ornamentales a precios millonarios. Los ejemplares que sobrevivieron al expolio son de la exclusiva variedad autóctona Farga, a punto de ser extinguida.

La tenaz defensa de los agricultores de la zona por salvar sus milenarios olivos, dio sus frutos: la Comunidad Valenciana dictó una normativa pionera en el país, que prohíbe el arranque y venta de los mismos.

Todos los olivos están censados, cuidados y cosechados con el esmero que supone trabajar con auténticas joyas de la naturaleza. Las aceitunas se cogen a mano, por el método llamado "ordeño", y se molturan en sólo tres horas después de su recolección.

La variedad Farga es temprana, finales de octubre principios de noviembre, y produce un aceite resistente a la oxidación, de color amarillo dorado con reflejos verdes, de elegante dulzura y extraordinaria finura, con un personal sabor a piel de manzana verde y almendra cruda. Características que le otorgan una gran variedad de usos gastronómicos.





Gracias a la sensibilidad hacia el medio ambiente y el empeño por mantener este extraordinario patrimonio mundial de la naturaleza, podemos disfrutar de >K, el aceite de oliva virgen extra más exclusivo del mundo. Un producto único que ha recibido el galardón de “Baluarte” de Slow Food International, por su gran contribución ecológica y a la sostenibilidad del paisaje.

La concentración de olivos milenarios del Maestrazgo es la mayor del mundo y existen unas rutas turísticas oficiales para su contemplación, más información en [www.oliveoilk.com](http://www.oliveoilk.com).

Con un diseño de vanguardia, que contrasta con la antigüedad de su contenido, sale al mercado mundial en botellas de 500 ml.

#### **ESENCIA DE OLIVOS MILENARIOS.**

##### **Nota de Cata:**

*En nariz, frutado de intensidad media en un principio que pierde fuerza para quedarse en un aroma suave, ligero y complejo. Verde cáscara de manzana y pera conferencia sin madurar. Tonos cítricos de lima frescos que inducen a ligereza en boca.*

*Paso en boca tan ligero que no parece aceite. Torna los tonos verdes de nariz a otros de cáscara de limón maduro. Ausencia de picor y de amargor, dejando una sensación cítrica que pudiera parecer ligeramente picante. Como sabores secundarios afloran el hinojo y el Amaretto.*

*Visualmente es un aceite de un color dorado pajizo, de gran fluidez que puede inducir al error pensando que no tiene cuerpo en boca o en nariz. Como conjunto es un aceite que hace emocionarse por su contenido y continente.*

*Un ejemplo del amor por los olivos, por el aceite y el respeto por un consumidor exigente.*

*(Mar Luna.)*



