vinetur

El aceite de oliva Caserío de Temisas, mención especial a la mejor imagen y presentación de Canarias

jueves 2 de febrero de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Caserío de Temisas, Turismo Rural Agüimes, elaborado por la almazara municipal del Ayuntamiento de Agüimes obtiene la mención especial a la mejor imagen y presentación de Canarias en el VII Concurso Oficial de Aceites de Oliva Virgen Agrocanarias 2023. El diseño, etiqueta y envase hace que el atractivo de este aceite de

oliva, elaborado en Gran Canaria, se haya llevado esta distinción especial.



El Hotel El Mirador de Fuerteventura, en Puerto del Rosario, acogió la celebración de la séptima edición del Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023, un certamen organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) que promociona la comercialización del aceite producido en las islas y da a conocer entre los consumidores la alta calidad de esta producción.



Para esta ocasión participaron 16 muestras de aceite, pertenecientes a 11 almazaras. Un total de 12 catadores fueron los encargados de seleccionar los mejores aceites que optaron a tres medallas: Gran Medalla de Oro y Mejor aceite de oliva virgen extra 2023, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Además, de la distinción especial del jurado al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico de Canarias 2023 y la de Mejor Imagen y Presentación 2023. De las muestras recibidas, cinco de ellas pertenecen a almazaras situadas en Tenerife; otras cinco a Fuerteventura; tres a Gran Canaria; dos a El Hierro; y una a La Palma.



Como novedad, Caserío de Temisas estrena nueva imagen y envase del aceite de oliva, en formato de 250ml, una etiqueta diferente, moderna, elegante, con nuestro nuevo logo y envase. La nueva imagen hace referencia directa al producto, con un color amarillo que también nos remite al sol del sureste grancanario. Además, el negro y el amarillo forman una composición armoniosa y elegante. La rotundidad del trazo transmite sensación de solidez.


ACEITE DE OLIVA VIRGEN
CASERÍO
DE TEMISAS

Se ha seleccionado para el embotellado de esta edición limitada de aceite de oliva Caserío de Temisas, el modelo de botella rústica, de vidrio oscuro de 250 ml. Se caracteriza por su largo cuello y por su forma cónica que, junto con su amplia base, hacen que la botella tenga mayor estabilidad. Gracias a su color vidrio verde etrusco evita que las radiaciones solares incidan directamente sobre el producto, por lo que es perfecta para envasar aceite de oliva de gran calidad.



Además, cuenta con un sistema de cierre de rosca, modelo de tapones Pilfers, color dorado, conocidos también como prefilatados, que trae incorporado un vertedor con forma de cruz. Se enroscan manualmente a la botella con gran facilidad. Para precintar y sellar estos tapones la almazara municipal utiliza la agrafadora, consiguiendo un resultado de cierre inviolable.



Un cambio realizado con la intención de que sea más atractiva para el consumidor y que agrade a nuevos clientes, y que sigue cumpliendo con la reglamentación requerida dentro del ámbito alimentario.



Este aceite de oliva coupage combina aceitunas de las variedades picual, arbequina y verdial, obtenidas antes de su plena maduración, por lo que su composición es sinónimo del perfecto equilibrio. La aceituna verdial de Huevar produce un aceite muy frutado, con tonalidades verdosas e ideales para encabezar. Entre los aromas del aceite Arbequina pueden encontrarse pantano, manzana, menta y hierba verde. Por su parte el aceite Picual cuando se cosecha temprano logra aromas a tomate, higuera, hoja de olivo y hierba.

Caserío de Temisas es un aceite de oliva virgen frutado maduro, equilibrado, de alta calidad, con gran personalidad e identidad, con unos aromas frescos que recuerdan a la hierba recién cortada, y equilibrio en lo que a aroma, picor y amargor se refiere.



El nuevo formato estará disponible a mediados de febrero, se comercializará a través de la red de museos de Turismo Rural Agüimes (Museo de Historia de Agüimes, Museo de Interpretación de Guayadeque y Oficina de Información Turística), a un precio de 8 euros. Se puede solicitar más información en la Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes, calle Barbuzano, 16, email adr@aguimes.es o tfno.: 928789980 ext. 221 ó

222.