

Aceite Monterrubio (Badajoz)



Esta denominación se formó como tal por Orden de la Consejería de Agricultura y Comercio el 5 de febrero de 1997. Se encuentra en los municipios de la Serena, La Liberia, Campiña sur y al Este de Badajoz. Su ámbito de producción se extiende sobre una superficie de unas 10.300 hectáreas de olivar que producen unos 2,5 millones de kg de aceite al año.

Está elaborado a partir de aceite obtenido de las aceitunas de las variedades Cornezuelo (responsable del sabor frutado, aromático y almendrado) y Picual o Jabata (responsables de la estabilidad y el ligero amargor).

Sus características son las siguientes:

- Acidez: como máximo 0,5°
- Índice de peróxidos: menos de 19
- K270: menor de 0,20
- Humedad: como máximo 0,1%
- Impurezas: hasta un máximo de 0,1 %
- Características organolépticas: sabor frutado, aromático, almendrado y con un ligero amargor y picor. Son de color amarillo o amarillo-verdoso, de gran estabilidad.