

La Cultivada

Productora	Elena Vecino Hens
Referencia	elenavecino@gmail.com pedidos@lacultivada.com Tel: 667 725 825 / 954 56 39 49
Web	www.lacultivada.com



La Cultivada nace de una realidad familiar, agroalimentaria y transformadora llamada Arbequino Andaluz. Empresa dedicada al Cultivo de la Tierra y de los Olivos *Arbequinos*, y cuya actividad supuso una innovación hace casi dos décadas, cuando introdujo en Andalucía el cultivo de esta selecta variedad de aceituna. Así, en las fincas del Cortijo Arbequel y del Molino de Santa Ana, a través de un cultivo extensivo y respetuoso con el medio ambiente, atendemos pacientemente a 20.000 olivos.



La Cultivada se obtiene de la primera presión en frío de las aceitunas recién cogidas y molidas. Es una joya entre los aceites de oliva, por ser Virgen Extra, de muy baja acidez (0,1°), monovarietal, de Arbequina y de la provincia de Córdoba (Guadalcazar y Fuentepalmera). El aceite de

arbequina es más delicado a la oxidación que otros. Debe mantenerse bien protegido para mantener vivas sus cualidades organolépticas. Así nos decantamos por la lata, porque ser el envase que mejor conserva su carácter fresco.

El sabor de La Cultivada varía de año en año dependiendo de la climatología de las estaciones. En nariz destacan sus notas vegetales, como la planta tomatera, un toque de hierba recién cortada y fondo de manzana verde. Su sabor es persistente, dulce, con buen



cuerpo y fácil paso por boca, sobresaliendo el sabor a frutos secos, y hasta parece tener un toque trufado.

La Cultivada es deliciosa para el desayuno, excelente con las ensaladas verdes, los tomates frescos y las verduras a la parilla y al vapor, al igual que con pescados y carnes asadas. Estimula el sabor de la pasta, de un guiso o crema y especialmente el de la mayonesa. Combina bien con el chocolate amargo y postres en general.

La Cultivada está vinculada a diversos proyectos educativos y culturales, relacionados con la alimentación saludable, la gastronomía y el arte contemporáneo.

