

Aceite de Oliva Virgen Extra
Extra Virgin Olive Oil



scaencarnacion.es

sca

ENCARNACIÓN



LA Cooperativa

La SCA N^a S^a de la Encarnación fue fundada en septiembre de 1954 gracias al buen hacer de un grupo de lugareños. Su primer presidente fue Rafael Pastor de Real al que le han seguido siete más, hasta el actual.

En el año 2005, la SCA N^a S^a de la Encarnación acomete el traslado a las nuevas instalaciones. Los motivos: las instalaciones antiguas quedaron dentro de casco urbano del municipio de Peal de Becerro y era necesaria una remodelación, ampliación y modernización de mismas, con una molturación media en las últimas campañas de 40 millones kilos de aceituna.

The SCA N^a S^a de la Encarnación agricultural cooperative was founded in September 1954, thanks to the efforts of a group of local farmers. The first president was Rafael Pastor del Real who was followed by seven more, to the present.

In 2005, the SCA N^a S^a de la Encarnación moves to the new facilities, due to the fact that the old facilities were now part of the built-up area of Peal de Becerro and due to the much needed remodeling, expansion and modernization of same, with an average milling of 40 million kilos of olives.

Cooperative





UN Enclave privilegiado A privileged area

Nuestra zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas, el mayor de España, y segundo de Europa, con unas características físicas, biológicas propias e inigualables.

Nuestros aceites de oliva virgen extra, están amparados bajo la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla", que garantiza el origen y la calidad de los mismos; son aceites de las variedades Picual y Royal, ricos en vitaminas A, D, E y K, con un alto contenido en grasas monoinsaturadas y antioxidantes naturales y una valoración organoléptica que asegura una excelente calidad del aceite.

Our production area is located in the southeast of the province of Jaén, in an region of extraordinary value, near the Natural Park of Cazorla, Segura and Las Villas, the largest in Spain and second largest in Europe, with unique physical and biological characteristics.

Our extra virgin olive oils, are under the Denomination of Origin "Sierra de Cazorla" which guarantees the origin and quality of the same. The oils belong to the Picual and Royal varieties, rich in vitamins A, D, E and K, with a high content of monounsaturated fats and natural antioxidants and an organoleptic assessment that confirms an excellent quality oil.



LAS Variedades



ENCARNACIÓN



Nuestra variedad Picual, es un aceite de gran cuerpo, verde y con una intensidad media alta de amargo y picante. Es un aceite con frutado intenso y que no presenta ningún tipo de defecto. Es también habitual que aparezcan aromas verdes en su frutado con notas a hoja, hierba, alhoza, etc., y un ligero sabor y olor a manzana, almendra e higuera. El tomate, la tomatera y la alcachofa también están presentes, sobre todo, en olor. Entre sus mejores cualidades cuenta con la gran resistencia que muestran al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que posee.

El aceite de la variedad Royal es una variedad autóctona de la comarca de la Sierra de Cazorla. Es un aceite de gran valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma. Su sabor es suave y nada agresivo al paladar. Y en nariz presenta un frutado entre verde y maduro intensos, con matices de hierba verde, manzana e higo. Además, todas sus características organolépticas (sabor y olor) se mantienen intactas al envasarse sin filtrar.

Varieties

Our Picual oil, is a full-bodied oil, green with an average-high intensity of bitter and spicy. It is an oil with an intense fruity flavour and no flaws. The appearance of green on the fruity aroma with notes of leaf, grass, alhoza, etc., and a slight taste and smell of apple, almond and fig are customary as well. The tomato, tomato plant and artichoke are also present, especially in smell. Among its best qualities are included a great resistance to rancidity due to the significant amount of vitamin E it has.

The Royal Variety oil is a native variety of the region of the Sierra de Cazorla. It is an oil of great value and its main organoleptic feature is a fresh and sweet fruity aroma. Its flavor is soft and not aggressive to the palate, and has a fruity green and intensely mature smell, with shades of green grass, apple and fig. In addition, all its organoleptic characteristics (taste and smell) remain intact since it is bottled unfiltered.

EL Oro líquido

Los aceites de oliva que se producen en nuestra Cooperativa son obtenidos del fruto del olivo (*Olea europea*, L), de las variedades Picual y Royal, mediante procedimientos mecánicos que no producen alteración del aceite. Conserva íntegro el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite de oliva virgen extra -puro zumo de aceituna-, es un aceite de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en óptimo estado, únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables, libres de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los 0,8°. La catalogación organoléptica, dada por un panel de cata cualificado, debe ser irreproachable y libre de defectos.



sca



ENCARNACIÓN

Ntra. Sra. de la Encarnación S.C.A.

Ctra. A-315 Km. 22.140
23460 PEAL DE BECERRO
Jaén - España

Tlf.: 953 730 109
Fax. 953 730 148

info@scaencarnacion.es

