

Cortijo Virgen de los Milagros

Monva, del olivo al paladar.

Descendientes de olivereros desde el siglo XVIII, la tercera generación de esta familia decide fundar MONVA hace ya más de 40 años. Empresa dedicada a la elaboración de aceite de oliva virgen extra de cosecha propia y denominación de origen, en el Parque Natural de Sierra Mágina, en Jaén.

Todo el proceso se realiza en la hacienda familiar "Cortijo Virgen de los Milagros",

garantizando así, el control de la calidad para la obtención de un zumo de aceituna realmente excepcional.

Fruto y recolección: cada fruto se selecciona atendiendo a su madurez, no tiene contacto alguno con la tierra y el polvo, y no supera las 4 horas hasta su entrada en la almazara. Así evitan procesos de oxidación, y deterioro de calidad.

Recepción y almazara: el fruto llega al patio de recepción,

se despoja de hojas y ramas y pasa a la molienda y batido, donde se tritura la aceituna hasta formar una masa homogénea. Entonces tiene lugar la centrifugación, obtención del aceite mediante separación de las fases sólida y líquida, finalizando con la decantación o eliminación de humedad para que no fermente y disminuya la calidad del aceite.

Bodega y envasado: el aceite se filtra, la temperatura controlada evita cambios que puedan alterar y deteriorar el aceite y una atmósfera inerte, hace que se retrase su posible oxidación.

Muchos detalles caracterizan a esta almazara en el cuidado y la elaboración de tan preciado producto, pero nos centraremos en un proceso no tan habitual ya que Monva es pionera en la actualidad, en la elaboración de aceite de acebuche, elixir obtenido y valorado desde el Neolítico.

Dominus Acebuche, así llaman al oro verde que obtienen de la variedad silvestre del olivo. El acebuche, arbusto protegido que no se puede cultivar ni tratar, sino que crece rodeado de masa forestal y plantas aromáticas, como el tomillo, la ajedrea y el romero. Es recogido con respeto, mezclando tradición e innovación, lo que les diferencia en el mercado con un producto muy escaso con grandes cualidades, el triple de antioxidantes naturales que la ya extraordinaria variedad Pical.

Durante todo el proceso de elaboración de su amplia gama de productos, Monva confía en el acero inoxidable en todas las instalaciones en contacto con la materia prima y el producto terminado, hasta que está listo para su distribución. Material 100% higiénico, que impide que el producto se contamine por la acción de microorganismos, de fácil limpieza y escaso mantenimiento.





‘Cortijo Virgen de los Milagros’

MONVA is a family company founded in 1972 and engaged in the production of estate-grown Extra Virgin Olive Oil in the privileged environment of the Sierra Mágina Natural Park, in Jaén. They are descendants of olive oil producing families since the 18th Century. The whole production and bottling process is carried out within the family estate, “Cortijo Virgen de los Milagros” thus guaranteeing the quality control for obtaining a truly outstanding olive juice.

They trust stainless steel to be in contact with this precious and healthy “green gold” throughout all the stages of the process which includes: grinding, mixing, centrifugation, decanting and bottling, the whole process until the extraordinary olive oil is ready for consumption. This wonderfully hygienic and durable metal is the material chosen for many food industries as olive oil processing.



MATERIAL :

Acero inoxidable austenítico AISI 304 2B
fabricado por ACERINOX EUROPA
y suministrado por Inoxcenter, Granada

FUENTE / SOURCE :

MONVA, S.L.
www.monva.es
CALDERERIA BUJALANCE, S.L.
www.caldereriabujalance.es