



CAN COMPANYÓ CAT, S.L. · C-35 KM 94,5 · Molí de Can Companyó · 17240 · Llagostera · Girona · España

Consejos para conservar el aceite de oliva virgen extra Can Companyó en sus condiciones óptimas.

Nuestro aceite de oliva virgen extra es un puro zumo de aceitunas sin conservantes ni colorantes, y aunque su duración es mucho mayor que la de otros zumos, debemos conservarlo de forma adecuada para que no pierda sus propiedades y mantenga su aroma y sabor original.

Por ser un producto natural, sus propiedades pueden alterarse con el paso del tiempo, por lo que resulta importante consumirlo en el periodo indicado como consumo preferente en el envase.

1. Cuidado con la luz:

La luz está reconocida como el mayor enemigo del aceite. Las reacciones de enranciamiento son catalizadas por la luz provocando:

- Decoloración del aceite.
- Formación de compuestos de oxidación secundaria.
- Alteración del sabor y el olor.
- Pérdida en su contenido en vitamina E y polifenoles.

Recomendamos tenerlo guardado en un lugar oscuro de tu despensa o cocina, como por ejemplo dentro de un armario. Nosotros minimizamos el efecto de la luz envasando en **vidrio oscuro, o en latón impermeabilizado**, ya que lo mantienen alejado de la luz.

2. Cuidado con el aire:

El aire acelera la descomposición del aceite, por lo que es importante **cerrar siempre las botellas, latas o recipientes que contengan el aceite tras su uso. El aire acelera el proceso de oxidación**. Es importante que los envases no queden casi vacíos durante meses sin utilizar.

3. Cuidado con los humos y olores:

En la medida de lo posible, debemos **alejar el aceite de oliva virgen extra de vapores o humos generados al cocinar**, ya que le transmitirán malos sabores, lo contaminarán y estropearán según vaya pasando el tiempo. **El aceite de oliva es una esponja que absorbe todos los olores.**

4. Cuidado con el calor:

La temperatura ideal de conservación de nuestro aceite de oliva virgen extra está entre los 16 y los 22 grados. En el caso de conservarse a temperaturas más bajas, el aceite empezará a solidificarse debido a su alto contenido en ácido oleico. Se podrán observar que aparecen partículas y *bolitas* blancas en suspensión que no son más que la grasa vegetal solidificada, y que volverán a fundirse conforme aumente la temperatura ambiente sin perturbar las propiedades ni el sabor del aceite de oliva virgen extra. **Es importante no someter al aceite de oliva virgen extra a cambios constantes y bruscos de temperatura.**

