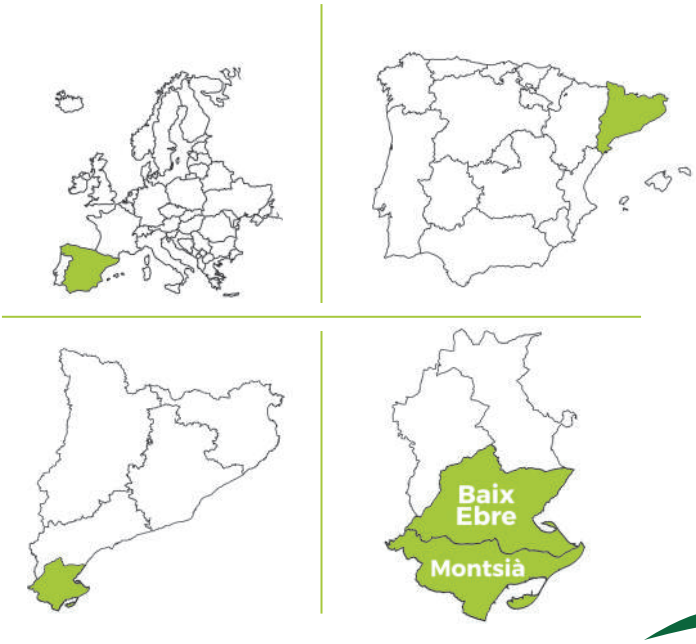
OLI DEL BAIX EBRE MONTSIÀ

L'oli de la Denominació d'Origen Protegida del Baix Ebre - Montsià és un premi a la riquesa de la terra i l'esforç dels seus productors per conservar la tradició d'un cultiu mil·lenari. **Són Olis Verge Extra obtinguts a partir de tres varietats d'olives: Farga, Morruda i Sevillenca**.

L'oli d'oliva verge extra és el de més qualitat i l'únic que manté totes les propietats, la qual cosa el fa tan beneficiós per a la nostra salut. Tal com ho demostra l'estudi PREDIMED (Prevenció amb Dieta Mediterrània) que ha quantificat fins a quin punt el fet de prendre una cullerada diària d'oli d'oliva verge extra, dintre de la dieta mediterrània, pot ajudar a prevenir malalties, comparant-la amb altres dietes baixes amb greixos.

SITUACIÓ GEOGRÀFICA
DEL BAIX EBRE I MONTSIÀ AL MÓN



DESCRIPCIÓ ORGANOLÈPTICA DE LES TRES VARIETATS

FARGA



Oli de fruitat mig de tipus verd. En boca s'equilibren dolç i picant, amb un amarg més lleuger i una astringència reduïda, que no interfereixen en el perfil. Aromes secundàries d'herba tallada, fonoll, ametlla verda i matisos de fruites més madures com el plàtan. El conjunt resulta aromàtic, equilibrat i molt suau en boca, on només la punxa de picant recorda la seva riquesa en antioxidants naturals.

SEVILLENCA



Oli de fruitat mig de tipus verd amb connotacions madures. En boca és clarament dolç, amb un picant i amarg d'intensitat mitjana o lleugera. Sense astringència, la qual cosa li confereix una clara sensació de suavitat. Aromes secundàries de tipus retronasal, en combinació de notes madures i verdes, en les quals se sol identificar l'herba tallada i les notes de poma i fruites madures. Amb una sensació final de boca de tipus ametllat, el conjunt resulta delicat i equilibrat.

MORRUDA



Oli de fruitat verd intens. En boca dominen picant i amarg, amb una astringència lleugera que potencia la sensació vegetal. Oli ric en aromes secundàries de tipus verd, amb predomini de fulles d'olivera, carxofa o tomatera. El conjunt resulta potent i intens, amb un postgust llarg de tipus verd.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
OLI del BAIX EBRE MONTSIÀ
CONSELL REGULADOR

Consell Regulador de la DOP Oli del Baix Ebre - Montsià
www.dopbaixebremontsia.com
Tel. (+34) 977 581 212
info@dopbaixebremontsia.com

Amb la col·laboració de:

Generalitat de Catalunya

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural: Europa inverteix en les zones rurals

Patronat de Turisme

Diputació Tarragona

Terres de l'Ebre · Reserva de la Biosfera