

## Cosecha 2024

Finalmente y después de dos años malos, hemos tenido una cosecha medio buena. Las lluvias tardías del mes de septiembre y octubre han hecho que el tamaño de las aceitunas sea bueno, pero que, al llover tan tarde, el rendimiento graso haya sido muy bajo. Este hecho también ha provocado que la extracción del aceite sea mucho más complicada. Al hacer una primera extracción a una temperatura de 25 grados y con solo 15 minutos de batido, hemos tenido que trabajar a una media de 2 mil kg / hora cuando nuestra capacidad es de 4 mil kg / hora.

La producción de AOVE Ecológico ha sido buena gracias a las lluvias caídas durante los últimos meses anteriores a la recolección.

Hace ya 7 años que incentivamos a nuestros proveedores para que hagan la recolección temprana; esto hace que prácticamente todas las aceitunas que recibimos; están sanas y sin daños por las bajas temperaturas.



## Mejoras en la extracción del aceite

Esta cosecha, para la primera extracción en frío, hemos incorporado un nuevo molino y batidoras:

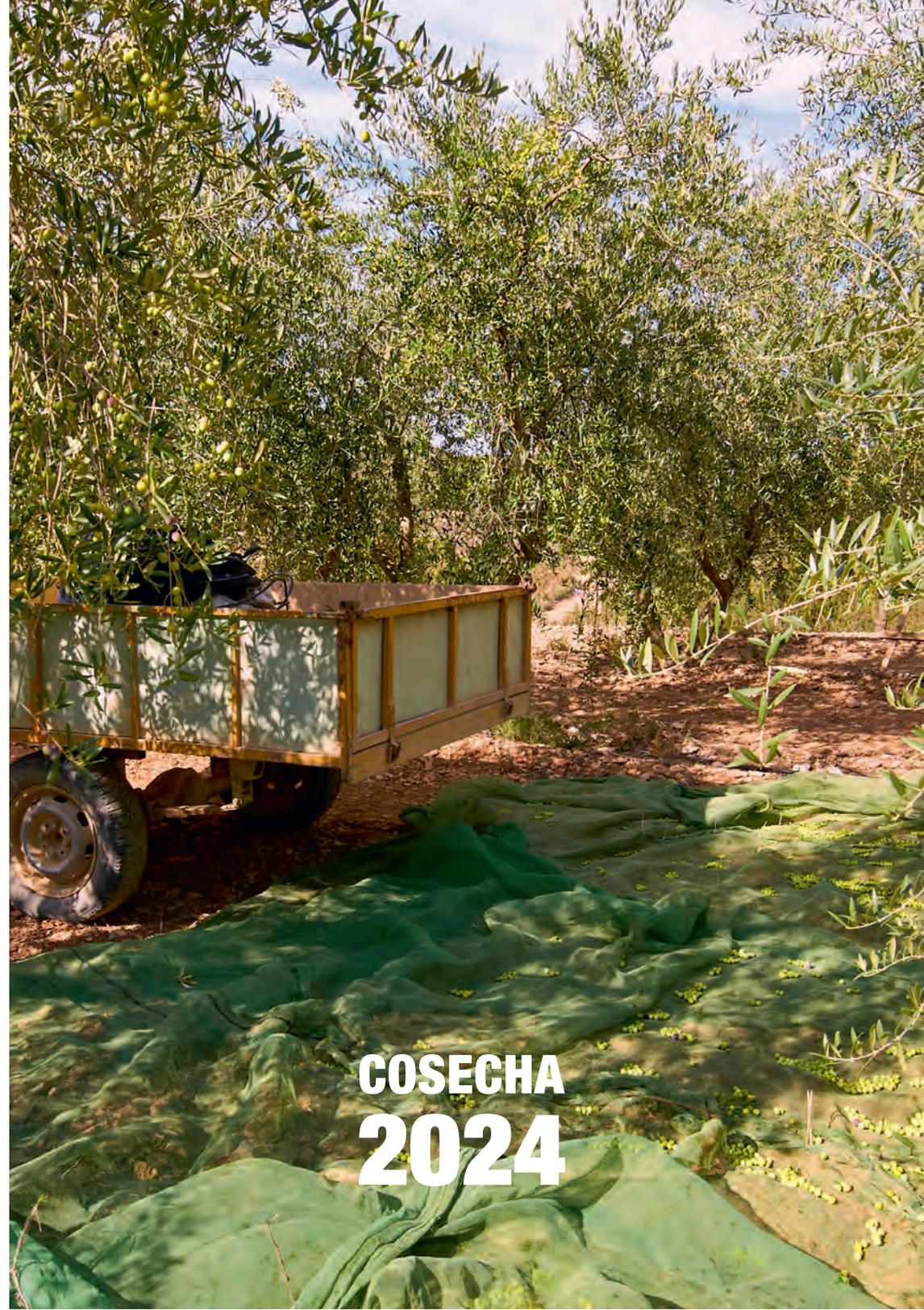
- Molino de martillos con la posibilidad de enfriar en caso que suba la temperatura de la masa más de lo deseado.
- Dos batidoras de 800 kg herméticas y control automático de la temperatura de la pasta y el tiempo de batido.

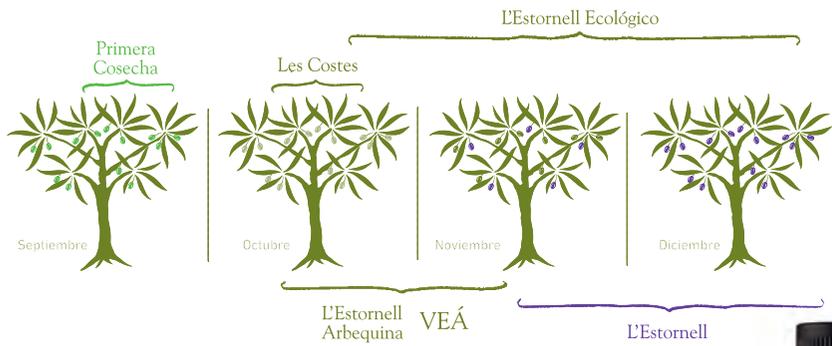
La consecuencia de estos dos cambios de maquinaria, han hecho que el % de los peróxidos de nuestros aceites sea aún más bajo. El resultado de las analíticas que hemos hecho, nos da un resultado de 3,2 % cuando el máximo para un AOVE es del 8%. Esto significa que nuestros aceites tienen un margen superior hasta que por el paso del tiempo se enrancie.

Continuaremos mejorando para ofreceros siempre la mejor calidad.



Plaça Escolles s/n · 25175 Sarroca de Lleida, España  
Tel. +34 973 12 60 00 · [www.vea.es](http://www.vea.es)





### VEÀ Primera Cosecha

100% Arbequina  
Extracción en frío

Del 25-30 de Septiembre

Botella 500 ml



### VEÀ Virgen Extra

100% Arbequina  
Extracción en frío

Del 28 Octubre al  
22 de Noviembre

Botellas 250 y 500 ml



### L'Estornell Vinagre

100% Garnacha

Botella de 250 ml



### L'Estornell Arbequina

100% Arbequina  
Extracción en frío

Del 28 Octubre al  
22 de Noviembre

Botella de 500 ml,  
cartobol de 2 l y lata de 5 l



### L'Estornell Ecológico

100% Arbequina  
Extracción en frío

Del 28 de Octubre  
al 23 de Diciembre

Botellas de 250,  
500 y 750 ml



### L'Estornell Virgen Extra

75% Arbequina  
25% Picual

Del 21 de Noviembre  
al 23 de Diciembre

Botellas de 250,  
500 y 750 ml,  
latas de 0,5 y 1 l