

Pagos del Toral...una calidad reconocida

Por: José Garavito

En muchas ocasiones degustamos ciertos productos en nuestras comidas de los cuales nos hacemos fanáticos de sus sabores y aromas, sin conocer como es el proceso para que podamos degustar tales elaboraciones con tan alta calidad, al igual que en la gran mayoría de los casos desconocemos a los expertos productores de cada uno de ellos, quienes logran brindarnos deliciosas sensaciones en nuestros paladares con su trabajo y dedicación.

Podríamos decir que este es el caso del Aceite de Oliva Extra, para el cual, aparte de una vasta experiencia por parte de sus elaboradores, necesita la más alta y celosa precisión en todas sus fases de producción para poder lograr un producto de máxima calidad, que será demandado por sus consumidores conocedores de la materia.

Jaén tierra de olivos

El reconocimiento y prestigio que tiene una zona española como [Jaén](#), la cual es conocida como el *“Bosque más grande del mundo humanizado por el hombre”*, no es poca cosa; 64 millones de olivos, en más de medio millón de hectáreas, convierten a Jaén en el mayor productor de aceite de oliva del mundo, aportando cada año el veinticinco por ciento de la producción mundial.



“Bosque más grande del mundo humanizado por el hombre”

En este territorio está claro que hay una gran competencia por destacar, detalle que hace que la gran mayoría de las marcas de Aceites de Oliva Extra estén en alta estima por el consumidor y conocedor de estas marcas en el mercado. [PAGOS DE TORAL](#) ubicada en Jaén, es una de estas marcas que hoy por hoy

disfruta de gran aceptación y demanda debido a la altísima calidad que logra en su producto final, nos describe Don José Toral, que esa calidad reconocida procede, primero que nada, de una recolección temprana limpia, exclusivamente de vuelo, con una selección bajo las condiciones adecuadas, un fruto mimado desde su cultivo con una recolección temprana.

Cien por ciento Picual

El fruto conocido con este nombre por su terminación en pico, es la principal variedad cultivada en España, contando con una extensión de casi un millón de hectáreas. La aceituna Picual es muy utilizada por varias razones, entre ellas podemos destacar la precocidad de su producción, de fácil propagación vegetativa por estaca y por estaquillado semileñoso, pero la razón de mayor peso para su uso, es la calidad del aceite de oliva que se obtiene de ella. Mayo es el mes ideal para su floración, es de baja resistencia al desprendimiento, lo que facilita la recolección mecanizada.



Con un alto rendimiento graso, su aceite presenta un alto nivel de estabilidad, lo que genera una especial resistencia a la oxidación y el enranciamiento. PAGOS DE TORAL elabora un aceite sin ningún tipo de proceso de refinado, sin aditivos y ningún tipo de conservante, *“es un aceite que se produce para ofrecer calidad más no cantidad”*, nos acota M^a José Toral (experta universitaria por la universidad de Jaén).

Un litro de aceite de oliva usualmente se utilizan unos 4 kilos de aceitunas, mientras que Pagos de Toral, para producir la misma cantidad, se utilizan entre 12 y 13 kilos

Lo primero en el proceso es la recepción, para luego depositar los frutos en las tolvas y poder proceder a su molturación, nos cuenta además que para la elaboración de un litro de aceite de oliva usualmente se utilizan unos 4 kilos de aceitunas, mientras que Pagos de Toral, para producir la misma cantidad, se utilizan entre 12 y 13 kilos; esta es una de las razones de peso por la que Pagos de Toral ofrece la seguridad de elaborar un aceite de oliva extra de rasgos gourmet muy marcados, con un color verde intenso y sabor apropiado para estar presente en la alta gastronomía.