

CIPAL - MEDIO AMBIENTE

SI TIENES OLIVOS Y QUIERES TENER TU PROPIO ACEITE DE OLIVA, AHORA PUEDES PORQUE EN CIPAL HEMOS CUMPLIDO NUESTRA PROMESA ELECTORAL TRAYENDO UNA ALMAZARA A ALTEA. ¿CÓMO? MIGUEL ANGEL CAPILLA, NUESTRO CONCEJAL TE LO EXPLICA:

**1**

LLAMA A LA COOPERATIVA AGRÍCOLA DE ALTEA
TEL: 965840942, ELIGE LA OPCIÓN ADMINISTRACIÓN Y PIDE TU TURNO. (SI NO HABLAS ESPAÑOL PREGUNTA POR MARGA, HABLA INGLES FRANCES Y ALEMÁN)

2

CON EL TURNO TE ADJUDICAN DÍA Y HORA Y TE PREGUNTARÁN CUANTOS KILOS QUIERES PRENSAR. (LA MÁQUINA PRENSA 150Kg LA HORA. UN ÁRBOL DA UNOS 20 – 25 KILOS DE ACEITUNAS)

3

LA ALMAZARA ESTARÁ A TU DISPOSICIÓN DE OCTUBRE A FEBRERO DE 8.00 A 20.00 H

4

EL PRECIO ES DE 16 CENT. EL Kg. PUEDES PRENSAR LA CANTIDAD DE ACEITUNAS QUE QUIERAS, PERO TE COBRARÁN EL MÍNIMO QUE SON 100Kg

5

HAY QUE RECOGER LAS ACEITUNAS CUANDO ESTÁN MADURAS, EN ALTEA OCURRE A PRICIPIOS DE OCTUBRE APROXIMADAMENTE.

6

EL COLOR DE LA ACEITUNA ADECUADA ES NEGRO-VERDE Y ¡NO HAY RECOGER LAS QUE HAY EN EL SUELO!, (PUEDEN FERMENTAR EL ACEITE)

7

LA MÁQUINA ES CONTINUA, ES DECIR QUE EL ACEITE DE OTRO CLIENTE APENAS SE PUEDE MEZCLAR CON EL TUYO, MENOS DE UN 0,1%.

8

PUEDES LLEVAR TUS BOTELLAS, SINO TIENES LAS PUEDES COMPRAR ALLI A MUY BUEN PRECIO. SE RECOMIENDA TANTO DE CRISTAL COMO DE PLÁSTICO.

9

EL ACEITE PUEDE SER CONSUMIDO INMEDIATAMENTE PERO SIEMPRE DECANTÁNDOLO PRIMERO, EN OTRO RECIPIENTE Y QUE REPOSE.

10

SE RECOMIENDA MANTENER EL ACEITE EN UN LUGAR FRESCO Y OSCURO.

11

EL ACEITE SE EXTRAE DEL HUESO Y LA PULPA. (MAYORMENTE PROCEDE DEL HUESO YA QUE LA PULPA ES AGUA EN UN GRAN PORCENTAJE)

12

LOS DESECHOS SE ESTÁN EMPLEANDO PARA COMPOST Y ALIMENTO PARA GANADO



PODEIS VER ESTE VIDEO EDITADO POR LA FÁBRICA ITALIANA DONDE HEMOS ADQUIRIDO LA ALMAZARA: http://www.youtube.com/watch?v=EYc0piBUXAM&feature=player_embedded#