

Abrete al mercado gastronómico.

Definimos el perfil gastronómico de tu aove



Celler Bàrbara Forés

Ficha gastronómica

Es necesario que los productores conozcan su producto, no solo en el cultivo y técnica, sino que deben ser capaces de hablar de su producto con la finalidad que ha sido concebido, en este caso de gastronomía, por falta de herramientas y profesionales, a menudo esto es un objetivo no cumplido y que provoca una falta de dialogo entre productores y consumidores.

Nosotros hemos desarrollado esta herramienta practica, en forma de guía básica gastronómica, a la que llamamos ficha gastronómica, elaborada para tu aove, contiene gráficos, una breve descripción, un resumen y algunas recomendaciones aplicables a la estrategia de comercialización de tu producto..



Montse Freixa Arenillas
Chef, Técnica y asesora
gastronómica de aceite

evoogastronomia@gmail.com
678745469



DATOS DEL AOVE:

Variedad: **Empeltre**

Año: **2019**

Finalización cosecha: **19 octubre 2019**

Zona cultivo: **Gandesa (TERRA ALTA)**

Tipo de finca: **Secano/ Olivar añejo**

Producción: **185 Botellas**

Volumen kg aceitunas: 652 kg

Producción litros: 92,50 litros

PRESENTACIÓN y TRAZABILIDAD:

Lote numero: **E19/10**

Tipo de envasado:

500ml-Cristal-oscuro-precintado

Ficha técnica oficial: **si**

DATOS OFICIALES ANÁLISIS SENSORIAL:

Frutado : **5,5 (87,55% verde)**

Amargo :**5,0**

Picante :**5,5**

Dulce :**4,0**

Astringencia: **2,9**

Otros : **Plátano verde - Nueces verdes - Hinojo**

DESCRIPCIÓN GASTRONÓMICA :

Un Extra generoso, muy aromático en verdes, que reclama la atención en nariz. En boca es presente a su paso, pero sin insistencia, y bien acompañado de complejos aromas frutados, de astringencia controlada y que hacen agradable las nueces verdes, el amargo de intensidad considerable, tan explosivo como volátil, se ve aligerado por el grado de dulce, siempre que no erramos en su uso. Un picante juguetón y fresco, fácil de trabajar evitando extras picantes no deseados. De buen grado de dulce, necesario y con recuerdo de hinojo, divertido y alegre si se trabaja correctamente, sumando en aromas sin pisar el resto, aunque hay que ser cuidadoso con los salados y amargos pues a menudo quiere ser el protagonista.

DATOS DE ALMAZARA/ PRODUCTOR:

Marca: **Bàrbara Forés- Les oliveres dels M.**

Nombre: **Manuel Sanmartín**

Nombre almazara: **Molí de Flandi (Calaceit - Teruel)**

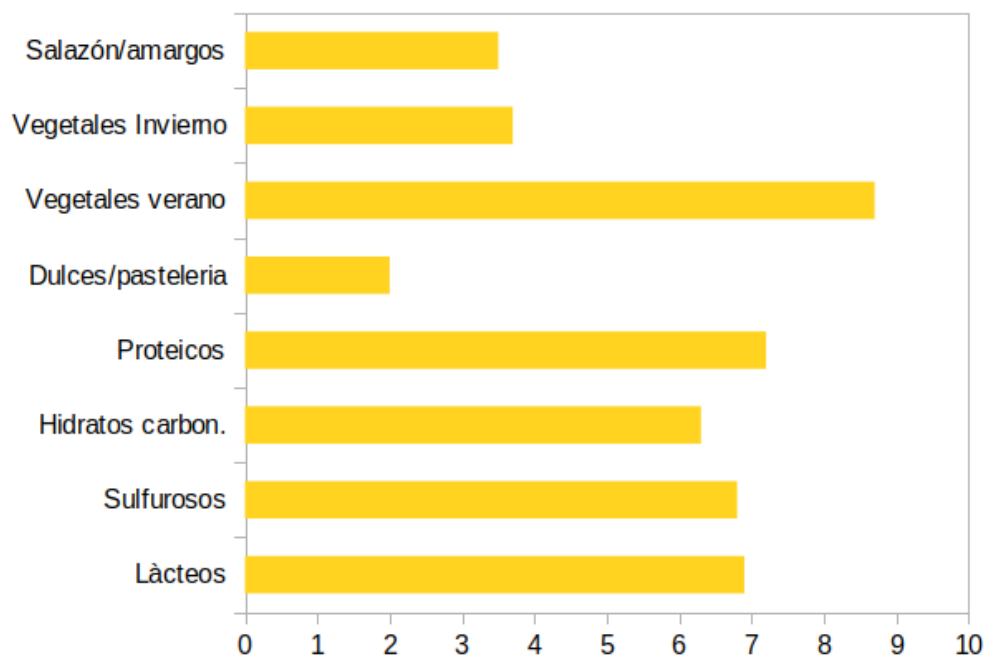
Contacto: **info@cellerbarbarafores.com**

Otros: Empresa reconocida por la producción de vinos de alta calidad.

Celler Bàrbara Forés

Finalización del trabajo: Desmebre2019

Gráfico del resultado del análisis por familias :



Leyenda:

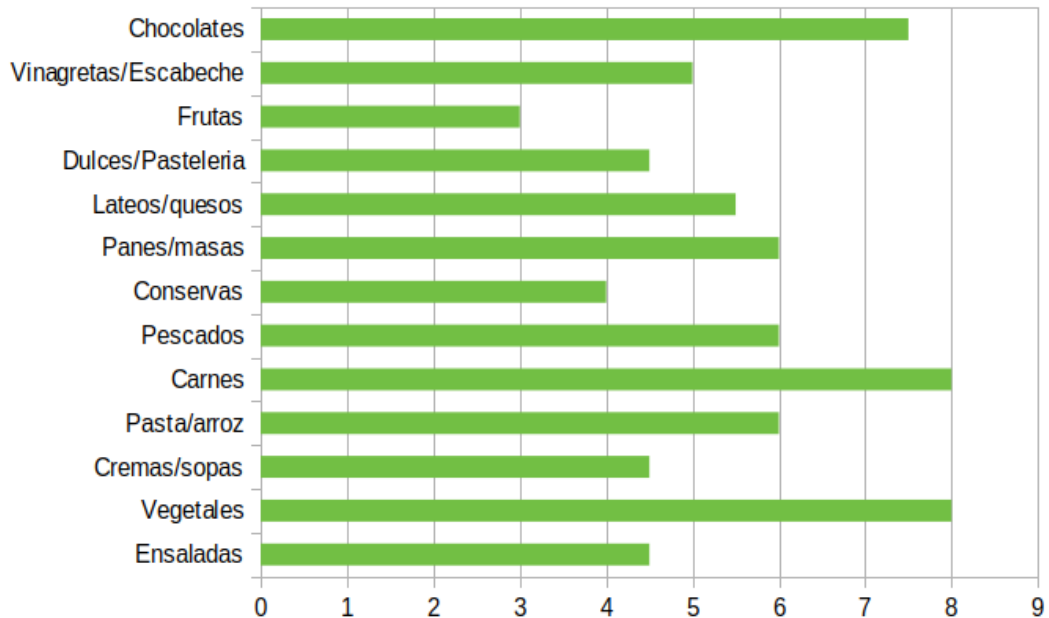
- ◆ EJE HORIZONTAL: Valores del 0-10

Miden el grado de adecuación siendo el **0** el valor mas bajo de adecuación o percepción sensorial y el **10** el mas alto (estos valores han sido extraídos de una sèrie de ecuaciones aplicadas sobre los valores reales del perfil).

- ◆ EJE VERTICAL: Familia alimentaria con efectos sensoriales.

Especificado en la síntesis final encontrareis una lectura que describe este gráfico, sobre los efectos de los atributos en relación con algunas de las familias de alimentos.

Gráfico adecuación sensorial desarrollado por subfamilias:



Leyenda:

- ◆ EJE HORIZONTAL: Valores del 0-10

Miden el grado de adecuación sensorial en la subfamilia, siendo el **0** el valor más bajo de adecuación sensorial y el **10** el más alto.

- ◆ EJE VERTICAL: Familia alimentaria con efectos sensoriales.

Especificado en la síntesis final encontraremos una lectura que describe este gráfico, sobre los efectos de los atributos en relación con algunas de las familias de alimentos.

Síntesis y evaluación de los gráficos:

- En ensaladas de vegetales de verano es perfecto, alerta en los vegetales de hoja verde necesitaremos una cierta complejidad de sabores, texturas y ricos en contrastes.
- Vegetales fríos, crudos de verano y cocidos de todo tipo calientes, en forma de cremas o sopas ligeras frías de verano.
- Arroces y pastas vegetales, proteicos de carne, de pescado blanco y ideal en los de marisco, evitaremos al vapor, salteados o fríos.
- Carnes rojas y blancas complejas guisadas o plancha, con embutidos cocidos y en el paté/foie con contraste dulce; evitaremos la caza y las vísceras así como la tripería y los embutidos curados con sal .
- Perfecto con mariscos y delicado con pescados blancos y cefalópodos o moluscos cocidos, alerta con los azules o en salazón y conserva, evitar en moluscos crudos (ostras).
- Fanático del pan con tomate solo o acompañado, alerta en pan solo o combinaciones con panes de cereales especiales, completos o integrales con acidez elevada.
- Divertido y travieso con lácticos frescos, fermentos sin curación, cremosos de vaca o mezcla, descartamos quesos fuertes con curados largos y complejos difíciles.
- En combinación de dulces o postres ,equilibran su carácter atrevido y se tranquiliza, aunque desaconsejamos su uso para elaboraciones pasteleras delicadas.
- Simpático con contrastes cítricos aligerando la sensación ácida y dando frescor herbácea, o con frutas muy dulces, maduras y perfumadas, aunque no en postres.
- Con chocolate descartamos las de alto contenido en cacao y bajos en azúcares, presume de frutados en chocolates medio dulces, medio cacao y azúcares, ideal para cremas de untar y postres sorprendentes para paladares exigentes.
- Se muestra dócil en vinagretas agrias, ácidas y dulces para contrastar sabores .
- Rebelde con salazones o frutos secos.
- Con lácteos frescos y cremosos para jugar a aligerar el amargo, para quesos tiernos o semi curados, agradable en postres lácteos con grado alto de dulce.
- Alerta en salsas emulsionadas no “liga” mucho, si le obligas a emulsionarse pedirá el protagonismo del plato.

Resumen de la síntesis :

- ✓ ideal en ensaladas de vegetales de verano, o en cremas y sopas frías, en todos los vegetales cocidos, con marisco o cefalópodos, cualquier carne guisada, arroces de carne, quesos tiernos o frescos, chocolates con azúcar y frutas dulces, maduras y aromáticas.

Anexo 1: Consejos para etiquetar

Información y localización :

Cápsula: Color / franja del color recomendado.

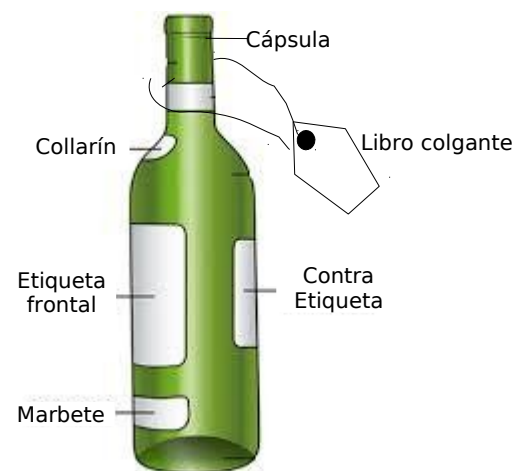
Libro colgante: Color/franja- Resumen- descripción
gastronómica- pictograma.

Collarín : Color/ franja de color – Resumen -pictograma.

Etiqueta frontal : franja horizontal - Pictograma.

Contra Etiqueta : color/ Franja Descripción perfil gastronómico.

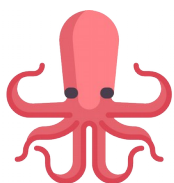
Marbete: Color/ franja – Resumen.



Colores recomendados: Gamma de naranjas, rojos, marrón.

Colores No recomendados: Verdes, blanco, crudo, azules u lilas.

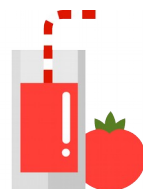
Conceptos en Pictogramas :



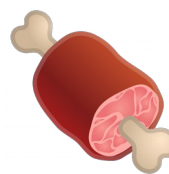
Cefalópodos



Tiernos, frescos



Vegetales verano
Cremas frías



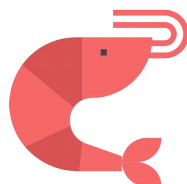
Carnes guisadas



Arroces cárnicos



Frutas dulces y
maduras



Mariscos



chocolate con
azúcar



Frutas aromáticas