

Producción Agrícola Propia

En nuestras Fincas cultivamos y recogemos nuestra propia cosecha de aceitunas para la posterior elaboración de la pasta de aceituna o olivada.

La recogida del frutos de la oliva la seguimos haciendo de manera semiartesanal, con medios técnicos que no puedan dañar las propiedades del fruto. También cave comentar, que en nuestro cultivo no utilizamos abonos químicos, son siempre orgánicos para así garantizar que el producto es 100 % natural.

Pol. Ind. Camins Nous, 3 parcela 4
43 740 Móra d'Ebre — Tarragona
Tel. + 34 (0) 977 40 61 34
Fax: + 34 (0) 977 40 63 17
bionsan@bionsan.com
www.bionsan.com

The logo for BIONSAN features the word "BIONSAN" in a serif font. The letter "N" is stylized with a green olive branch graphic integrated into its vertical stroke.

ELABORACIÓN DE PASTA DE OLIVAS

OLIVADA

La Pasta de Aceitunas Olivada

La OLIVADA o pasta de aceitunas aromatizada, es un producto artesanal y tradicional de las orillas del Mediterráneo. Es un producto muy nutritivo,

sobretodo el procedente de aceitunas negras, es también de fácil digestión. El consumo de este derivado de las aceitunas, favorece un buen funcionamiento hepático biliar en nuestro organismo, por la acción de los colagogos y coleréticos. A nuestro cuerpo le aportamos grasas monoinsaturadas, con un nivel de ácido oleico de 70—80 %. Destacar la riqueza en calcio de este tipo de derivados de las aceitunas y del aceite.

Nuestras instalaciones cumplen con la Normativa

Producción Industrial

BIONSAN dispone de medios técnicos para la elaboración de grandes cantidades de Pasta de Oliva. Ofrecemos la posibilidad de la compra de graneles elaborados y/o en marcas blancas.

Europea al respecto, con la última inversión tecnológica realizada durante el año 2007 nos permite ofrecer a nuestros clientes Calidad, Competitividad y Seguridad Alimentaria.

Elaboración y Envasado Artesanal

En la elaboración de este producto no intervienen aditivos químicos, ni colorantes, ni conservantes. Los parámetros de color y sabor pueden tener pequeñas variaciones, sin que esto influya en la calidad del producto.

BIONSAN somos elaboradores tanto de producto procedente del Cultivo Convencional como del Cultivo Ecológico con Aval del C.C.P.A..E. (Consell Català de Producció Ecológica).

Seguimos un control de la trazabilidad desde que entrar hasta que sale el producto de nuestro almacén con un Sistema Informatizados que nos permite localizar todas las elaboraciones.

Composición

- Olivada Verde (por cada 100 g.): principios inmediatos: agua 70 %, proteínas 3.3 %, grasas 20 %, hidratos de carbono 4 %, celulosa 2 %, cenizas 0.7 %.
Minerales: sodio 0.3 %, potasio 0.050 %, calcio 0.042 %, magnesio 0.010 %, hierro 0.001 %, fósforo 0.015 %, azufre 0.022 %, cloro 0.002 %, manganeso 0.0002%, cobre 0.00018%,. Vitaminas A 350 U, Vitamina B1 0.2 mg, vitamina B2 0.3 mg, vitamina B6 0.3 mg, vitamina PP 0.4 mg, vitamina E 2 mg.
- Olivada Negra (por cada 100 g): principios inmediatos: agua 30 %, proteínas 3.1 %, grasas 60 %, hidratos de carbono 3.7 %, celulosa 2.6 %, cenizas 0.6 %.
Minerales: sodio 0.514 %, potasio 0.038 %, calcio 0.062 %, magnesio 0.003 %, manganeso 0.00035 %, cobre 0.00023 %, . Vitaminas: vitamina A 400 U, vitamina B1 0.3 mg, vitamina B2 0.4 mg, vitamina B6 0.4 mg, vitamina PP 0.5 mg, vitamina E 6 mg.

RECOMENDACIONES CULINARIAS

OLIVADA NEGRA: a nivel dietético, es más completa por esta compuesta de aceitunas maduras. Se puede aplicar en canapés, ensaladas, pizzas, verduras, salteados de setas y verduras, y muy especialmente para pastas como spaguetti , macarrones, etc.

OLIVADA VERDE: es de gusto más afrutado, de sabor verde-manzana y dietéticamente más Light que la negra en todos los niveles. En la cocina se utiliza como salsa para acompañar platos de pescado, así como en canapés, ensaladas, verduras y pizzas.

OLIVADA PICANTE: es de sabor picante. Su ingrediente es la aceituna negra. Dietéticamente, se corresponde con la olivada negra pero con el añadido del picante. Su principal uso es para acompañar platos de carne, asados y brasas.

OTRAS ELABORACIONES:

- Pasta de Oliva Negra con Queso
- Pasta de Oliva Negra con Tofu
- Pasta de Oliva Verde con Algas Marinas