

# TIPOS DE ACEITUNA

La diferencia de sabores entre unos aceites y otros depende, entre otras cosas, de la variedad de aceituna utilizada y de las condiciones climáticas variables a las que es sometida la aceituna.



## VARIEDADES ANDALUZAS

### HOJIBLANCA:

Su área de influencia se extiende por Andalucía, en concreto por el este de la provincia de Sevilla, el sur de Córdoba y todo el norte de la provincia de Málaga. Puede suponer el **16 % del olivar andaluz**

### LECHIN DE SEVILLA:

Se extiende por las provincias de Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga y Huelva. Su nombre corresponde al color blanquecino de su pulpa y de su mosto oleoso (mezcla de agua de vegetación y aceite).



### PICUAL

Es la variedad más importante del mundo. Representa el 20% del olivar mundial y **en España alcanza el 50%**. Su difusión geográfica está ligada a Andalucía, principal región productora del mundo y, en concreto, a las provincias de Jaén, Córdoba y Granada.

### VERDIAL DE VELEZ-MALAGA:

Es una variedad típica de la zona de la comarca de la Axarquía, en el Sureste de la provincia de Málaga. Esta zona está en trámites para la obtención de la Denominación de Origen "Axarquía".

**PICUDO** o picuda, también conocida como carrasqueña de Córdoba, es seguramente la variedad más emblemática de Córdoba y está amparada por la DO de Baena y Priego de Córdoba