

De Changlot Real-olijfboom is een olijfsort afkomstig uit de Valenciaanse Gemeenschap en van onbekende oorsprong. Het gebied van de olijfgaard Changlot Real, is slechts 5.000 hectare groot en heeft een lage aanwezigheid in Spanje. Changlot Real wordt voornamelijk in Alicante verbouwd, hoewel er ook kleine plantages te vinden zijn in Valencia, Jaén en Córdoba.

bijzonderheden: Royal Changlot krijgt die naam vanwege de merkwaardige manier van vruchtvorming (olijven vormen kleine trossen). De betekenis van het woord Changlot is "portie druiventros". Aan de andere kant is het ras relatief recent, de teelt begon in Alicante in het begin van de vorige eeuw.

Namen of synoniemen: De Changlot Real-olijfboom is ook bekend onder verschillende namen: Changlot, Royal, Sweet, Changló, Changló Real, Chancló, Chancló Real en Changlotera.

Kenmerken van de Changlot Echte Olijfboom

De Changlot Real-olijfboom heeft, ondanks zijn beperkte omvang, verschillende interessante kenmerken voor de olieproductie.

Productiviteit: de olijfsort Royal Changlot is vroegrijp en heeft een hoge productie.

Regelmaat van dracht: de variëteit Olive Changlot Real wordt onregelmatig geproduceerd (vecera).

Bloei: de olijfkleurige Changlot Real bloeit middelmatig, de vruchtvorming vindt meestal plaats in de vorm van kleine trossen.

Kracht en draagkracht van de boom: de olijfvariëteit Changlot Real heeft een medium groeikracht en een open draagkracht.

Blad: de Changlot Real-olijfboom heeft de bladvorm elliptisch-lancetvormig en middelgroot.

Ziekten: Changlot Real is resistent tegen olijfvlieg en gevoelig voor tuberculose. Het past zich goed aan ongunstige bodems aan voor andere variëteiten. Bovendien verdraagt het goed droogte, kou. Over het algemeen gedraagt het zich goed tegen ziekten en plagen van de olijfboom.

Vermenigvuldiging: De Changlot Real-olijfboom heeft een goed wortelvermogen.

Royal Changlot Olijven, morfologische kenmerken

De Changlot Real-olijven worden voornamelijk in Alicante verbouwd en hebben interessante kenmerken voor de olijfolieproductie.

Rijping: Changlot Real is rijpingsmedium.

Maat: De Changlot Real olijf is half zo groot (3- 4 gram).

Vorm: Changlot Real heeft een ovale vorm en is symmetrisch.

Huidskleur: Changlot Echte olijven, bereikt volwassenheid de zwarte kleur.

Pulp: Changlot Real, wordt niet gebruikt als tafelolijf (Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Gordal Sevillana...).

Peduncle: De variëteit Changlot Real heeft een steel van gemiddelde lengte.

Opbrengst: Changlot Echte olijfboom produceert olijven met een hoge opbrengst (24 %).

Oogst: Royal Changlot-olijven hebben een hoge weerstand tegen verlies.

Hierdoor is het verzamelen met landbouwmachines moeilijk en de meest beperkende factor voor de uitbreiding van het ras.

Gebruik: Changlot Real wordt gebruikt voor de productie van olijfolie.

Voordelen: Aanpassing van Changlot Real aan moeilijk terrein, hoge productiviteit, hoge vetopbrengst. Goed gedrag tegen ziekten en plagen.

Nadelen: onregelmatige productie en ophaalproblemen.

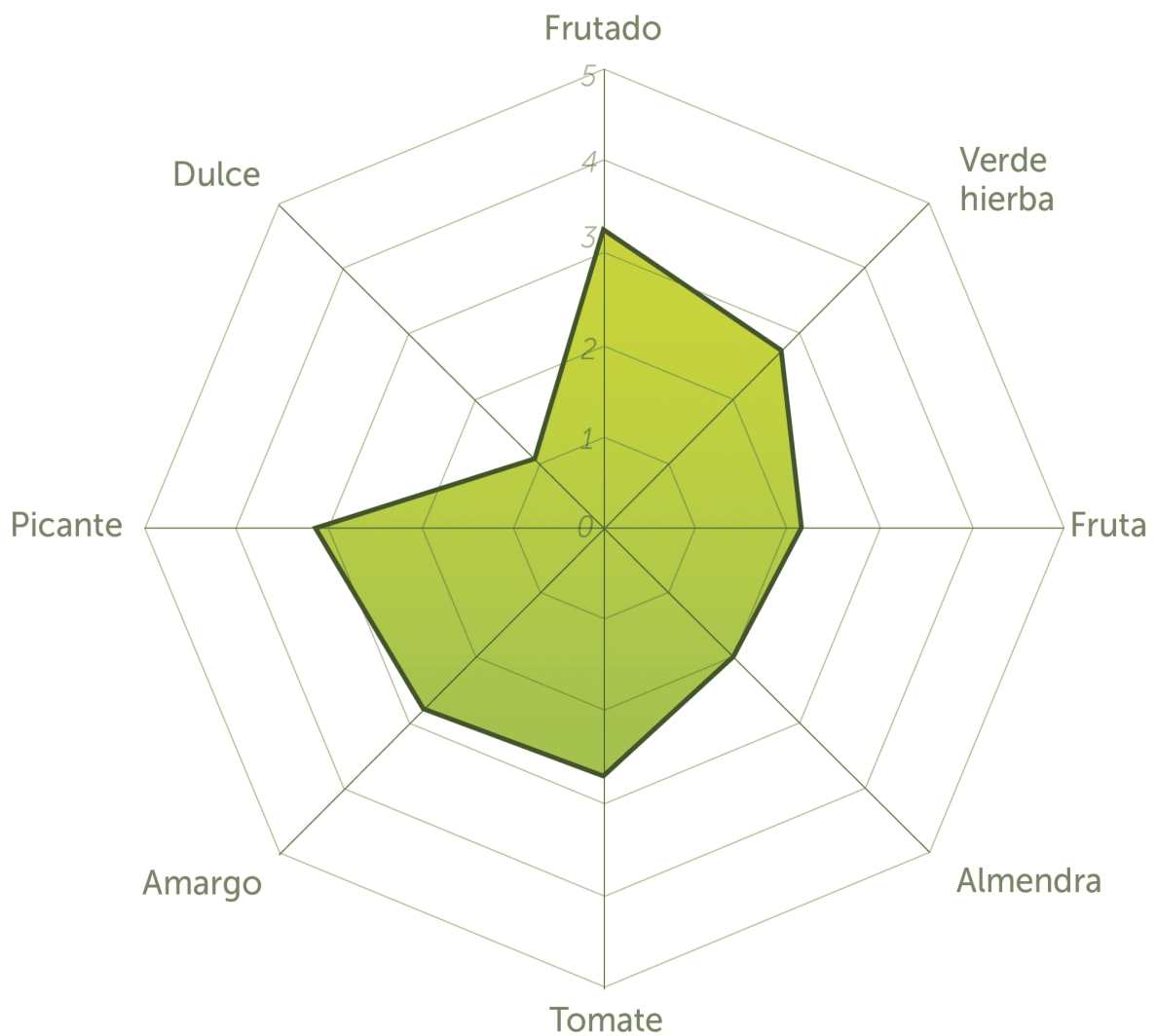
#### Changlot Echte Extra Vierge Olijfolie

De Changlot Real-olijfboom produceert Extra Vierge Olijfolie (EVOO) van uitstekende kwaliteit en organoleptische kenmerken. Extra Vierge Olie Changlot Real, Premium Olie 500ML

Smaak: de extra vierge olijfolie geproduceerd door de variëteit Changlot Real, heeft een medium pittige intensiteit, met een licht bittere toets. Het aroma is zeer fruitig en kan doen denken aan appel, tomaat, pruimen, sinaasappel, amandel, citroen, venkel, pompoes, vijgenboom, grasvers, bananengroen en perzik.

Prijs: De gastronomische sector en de groeiende markt van Extra Premium Virgin olijfolie, maken de prijs van de olie Changlot Real 45 euro / liter (zonder verpakkingskosten).

## Características sensoriales **variedad Changlot Real**



*Diagrama de araña del perfil organoléptico de los aceites de la variedad Changlot Real*

onderstaande zeggen de Spanjaarden zelf over hun olijf!

Het vieren van een dag die zo belangrijk is voor de ontwikkeling van de wereld als Wereldlandbouwdag is iets dat verplicht zou moeten zijn, vooral omdat het de basis is van wat we eten en wie we zijn.

Landbouw geeft ons echte schatten die voortkomen uit de zorg van boeren. Een van deze schatten is een variëteit aan olijven, of olijven, die praktisch inheems is in ons gebied: de Changlot Real.

Weet jij hoe je deze interessante vrucht kunt onderscheiden in droomolijfgaarden?

Waar is de Changlot Real olijf goed voor?

Dit type olijf wordt beschouwd als bijna autochtoon in de provincie Alicante, samen met fruit zoals alfafarenca, blanqueta, Rojal de Alicante, villalonga en callosina. Het wordt ook gevonden in Sax, dus het is een schat aan vloeibaar goud die we moeten waarderen en bewaren.

Een van de meest opvallende kenmerken van deze olijfsoort is dat de vruchten zich in de olijfboom vormende trossen bevinden. Deze boom is geschikt voor gebieden met droge en koude seizoenen. De moeilijkheid bij het oogsten van deze variëteit aan olijven is dat het grootste deel van de productie snel op de grond valt, wat het werk ingewikkelder maakt, aangezien er geen machines kunnen worden gebruikt.

De Changlot Real-olijf heeft een eivormige en symmetrische vorm en de kleur van zijn volwassenheid is zwart. Ondanks de waarde van zijn fruit, wordt het meestal meer gebruikt om oliën te produceren, zoals die worden geperst in de Sax-oliemolen. Deze olie heeft kruidige en ietwat bittere accenten, hoewel de geur erg fruitig is.