

PARA ALIÑAR, FREIR, EN POSTRES, CÓCTELES EL ALIMENTO MÁS VERSÁTIL

Aceite de Oliva Virgen Extra: el regalo más saludable y sostenible

- Con la aceituna recién cosechada, esta es la mejor época para compartir con los tuyos la frescura y aromas del Aceite de Oliva Virgen Extra. Cuando lo regalas, también obsequias salud, apuestas por el medio ambiente y el sostenimiento económico de nuestros pueblos.

- Arbequina, cornicabra, hojiblanca, picual, empeltre, manzanilla cacereña, picudo... El consumidor tiene una amplísima oferta de aoves con presentaciones fantásticas que nos harán quedar como los reyes de estas fiestas. Existe un virgen extra para cada paladar.

- El alimento rey de la dieta mediterránea gana adeptos entre los que demandan alimentos naturales y de la más alta calidad.

(noviembre de 2020) La cuenta atrás para las próximas fiestas ha comenzado. Muchos piensan ya en cómo sorprender con regalos diferentes que sirvan para transmitir nuestro amor por aquellos que nos han hecho mucho más llevadero este año. Y qué mejor que regalar el alimento clave para una dieta equilibrada.

El aceite de oliva virgen extra producido en el mayor bosque humanizado del planeta, se está consolidando como una alternativa original para obsequiar durante estas fiestas navideñas. ¡España es el primer productor y exportador mundial de Aceites de Oliva, con la mayor variedad de aceitunas del planeta: más de 200! Esto convierte a Europa en líder de producción y consumo de aceite de oliva. Y si hay un ingrediente versátil, ese es el **aceite de oliva virgen extra**, siendo insuperable para freír o para añadir en crudo a ensaladas y platos de todo tipo, incluidas las recetas de Navidad, se hace un hueco también en otros ámbitos como la repostería e, incluso, para elaborar cócteles.

Además, ahora, están llegando al mercado “zumos de aceituna” recién exprimidos, y por tanto ofrecen su máximo esplendor. Toda una explosión de aromas, sensaciones y sabores. El **AOVE** contribuye a realzar el sabor de los alimentos, aportando mil y un matices que no dejarán indiferentes a nadie.

De igual forma, cuentan con presentaciones que no desmerecen a los alimentos más exclusivos o a los perfumes más glamurosos. Envase y contenido forman un todo que invita al consumidor a disfrutar de su calidad y de una experiencia, sin duda, especial.

Cinco razones para regalar Aceite de Oliva estas Navidades

1.- **DESCUBRIR LOS AOVES DE LA NUEVA TEMPORADA.** Cada año es único. Y eso se nota especialmente en el olivar. Las temperaturas, los vientos, la lluvia... dan lugar a unos

aromas y sabores únicos. Ahora, en plena recolección de la aceituna, llegan a nuestra mesa como una explosión de sensaciones, aromas, texturas, colores y sabores.

2.- VERSATILIDAD GASTRONÓMICA. Existe un gran número de variedades que aporta todo un universo de matices, aromas, sabores, sensaciones.... Como aliño, para freír, en postres, en coctelería... El Aceite de Oliva aporta un plus a cualquier plato. Más aún en Navidades, cuando queremos que nuestras preparaciones queden sabrosas y perfectas.

3.- SALUDABLE. Por su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, cuando se utilizan en sustitución de grasa saturadas en nuestra dieta, ayudan a reducir el colesterol en la sangre. Asimismo, los aceites de oliva virgen extra aportan antioxidantes naturales como los polifenoles y la Vitamina E.

4.- SOSTENIBLE. Los olivares son imprescindibles para la invernada de millones de aves de toda Europa, siendo el entorno ideal para proveer de alimento y morada a especies a multitud de fauna silvestre. De igual forma, cabe destacar que el olivar tiene y tendrá un protagonismo esencial para luchar contra el cambio climático y la desertización. No en vano, es el mayor bosque humanizado del planeta, un pulmón de oxígeno indiscutible.

5.- ANTÍDOTO CONTRA EL ABANDONO DE LAS ZONAS RURALES. Si hay un cultivo que contribuye a fijar población en el territorio y evitar el éxodo hacia las grandes ciudades ese es el olivar. Las grandes extensiones de olivos son una fuente de riqueza y empleo de primera magnitud en centenares de pueblos, especialmente de Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura, Aragón, Cataluña, Islas Baleares o Comunidad Valenciana, entre otros. Más de 340 millones de olivos que dan sustento a más de 300.000 familias en nuestro país

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español es una organización sin ánimo de lucro, que agrupa a todas las entidades representativas del sector del aceite de oliva español. A través de su marca de promoción, **Aceites de Oliva de España**, lleva casi una década desarrollando campañas para acercar el producto a consumidores de todo el mundo, la más reciente bajo el lema **“Join the European healthy lifestyle with Olive Oils from Spain. Olive Oil Makes a Tastier World”**, con el apoyo financiero de la Unión Europea.

www.oliveoilworldtour.eu

<https://www.instagram.com/oliveoilworldtoureu/>

<https://www.facebook.com/OliveOilWorldTourEU/>