

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

El aceite de las frituras perfectas, aquí y en la otra punta del planeta.

De Japón a Emiratos Árabes, pasando por Estados Unidos, Italia o México... el Aceite de Orujo de Oliva es el ingrediente más importante para conseguir una fritura perfecta.

Un aceite que, además, aporta un gran valor medioambiental. Su producción asegura la sostenibilidad de todo el sector del olivar en España; un referente de economía circular.



SOMOS ÚNICOS PRODUCIENDO UN ACEITE ÚNICO



España es el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva.



Su producción tiene un importante impacto económico y social creando más de 18.000 empleos.



Su mayor resistencia a altas temperaturas, hace que podamos utilizarlo en más del doble de frituras que los aceites de semillas usados en España.*



El Aceite de Orujo de Oliva garantiza unas frituras doradas, crujientes, sabrosas, saludables y con una excelente relación calidad-rentabilidad.

MÁS CONSEJOS EN
www.lafrituraperfecta.com

* Información avalada por estudios científicos

#lafrituraperfecta

ORIVA
INTERPROFESIONAL
DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA