

Con motivo del Día Mundial de la Tapa

Málaga y Valencia acogen la “Ruta de la Fritura Perfecta” con Aceite de Orujo de Oliva

- **ORIVA se suma a la celebración del Día Mundial de la Tapa con la Ruta de la Fritura Perfecta**
- **Del 21 al 28 de junio, 60 establecimientos de Málaga y Valencia prepararán platos y tapas con Aceite de Orujo de Oliva**
- **Un ingrediente que irrumpe en el Día Mundial de la Tapa para dar a conocer sus propiedades para lograr la fritura perfecta en sabor, textura y color**

Madrid, 21 de junio de 2018. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, **ORIVA**, ha puesto en marcha la “Ruta de la Fritura Perfecta”, una iniciativa para dar a conocer las propiedades del producto en fritura aprovechando una cita gastronómica como el Día Mundial de la Tapa.

Málaga y Valencia han sido las ciudades elegidas por ORIVA para poner en marcha esta Ruta en la que participarán 60 establecimientos (25 en Málaga y 35 en Valencia) del 21 al 28 de junio. Una amplia selección de bares y restaurantes en los que se podrán degustar platos y tapas preparados en fritura con Aceite de Orujo de Oliva. “Este homenaje a una preparación tan nuestra como es la tapa, nos ofrece una oportunidad única, para dar a conocer un producto también tan nuestro como es el Aceite de Orujo de Oliva. La Ruta es el formato perfecto para demostrar sus excepcionales propiedades en fritura” ha afirmado José Luis Maestro, presidente de ORIVA.

En el marco de la iniciativa, se han llevado a cabo distintas acciones promocionales con los establecimientos participantes y en las redes sociales con el sorteo de 14 cenas valoradas en 100 euros (7 en cada ciudad) y sorteo de 200 packs de Aceite de Orujo de Oliva. Los interesados en participar y conocer los establecimientos colaboradores pueden encontrar la información en la web www.lafrituraperfecta.com.

La fritura perfecta

A través de la Ruta de la Fritura Perfecta, establecimientos y clientes, podrán experimentar por qué el Aceite de Orujo de Oliva es el más indicado para fritura. Sus cualidades no alteran las propiedades de los alimentos al cocinarlos con altas temperaturas y ofrece una larga durabilidad de uso. Se trata de un producto altamente rentable para el hogar y especialmente para la hostelería.

Su específica composición, muy rica en ácido oleico (hasta un 85%) y con compuestos bioactivos saludables, explica en gran medida su efecto positivo en el organismo, con beneficios antioxidantes o cardiovasculares, entre otros.

Además, el Aceite de Orujo de Oliva tiene características sensoriales neutras lo que potencia la calidad original del producto resaltando el sabor del alimento. Con la temperatura recomendada de 175-180º, consigue una cobertura crujiente y un interior esponjoso en el alimento cocinado, con una absorción controlada de grasa. Su uso garantiza, por tanto, unas frituras doradas, crujientes, ligeras y muy sabrosas.

La [Ruta de la Fritura Perfecta](#) se ha realizado en colaboración con la Federación Española de Hostelería (FEHR), el Día Mundial de la Tapa y Saborea España.

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva, un producto alimentario de calidad con múltiples beneficios.

Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Este sector genera actualmente 3.000 puestos de trabajo directos y 15.000 indirectos. Cuenta con 45 extractoras y 9 refinerías distribuidas por toda la geografía nacional. En las últimas cuatro campañas las ventas se han incrementado de media un 17,6% mostrando una tendencia positiva tanto en el mercado interior como en el ya consolidado mercado internacional –las exportaciones suponen el 85% de las ventas–. Según datos publicados en datacomex.com, portal del Ministerio de Economía y Competitividad, Secretaría de Estado de Comercio, el sector orujero factura anualmente 150 millones de euros.

Para más información:

[Natividad Fradejas](#)

[Ana Sierra](#)

91 702 73 00

oriva@porternovelli.es / comunicacion@oriva.es



@AceiteOrujo



[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](http://www.oriva.es)