



Si vas a freír, que sea con Aceite de Orujo de Oliva



Descubre el segundo mejor aceite del mundo

El Aceite de Orujo de Oliva es considerado como el **segundo mejor aceite del mundo y el primero en lo que se refiere a frituras**. Es un aceite saludable y de primera calidad que, gracias a su procedencia, presenta unas propiedades inmejorables para su uso en la hostelería, garantizando unas frituras crujientes, ligeras y con el característico toque crujiente que **mantiene intacto el sabor de los alimentos**.

ORIVA, como principal embajador del **Aceite de Orujo de Oliva**, participará este año en la **Ruta de la Tapa de Málaga y Valencia**, que se celebrará del **21 al 28 de Junio**. Te invitamos a descubrir **un aceite único y saludable**, con unas características y propiedades que lo convierten en el aceite idóneo para su uso en hostelería y con el que podrás ofrecer al público una experiencia culinaria más que satisfactoria.



**Aceite
Saludable**



**Primera
Calidad**



**Alta
Rentabilidad**

ORIVA
INTERPROFESIONAL
DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA



Hay frituras y frituras. La mejor, con Aceite de Orujo de Oliva



El dorado más característico.

El Aceite de Orujo de Oliva aporta un aspecto atractivo a cada alimento, evitando el exceso de aceite.



El sabor es lo primero.

Con su sabor neutro, el Aceite de Orujo de Oliva potencia el gusto original de los alimentos.



Excelente relación calidad/precio.

El Aceite de Orujo de Oliva presenta mayor durabilidad en los procesos de fritura, asegurando una alta rentabilidad y un precio competitivo.



Un crujiente más que apetecible.

Con una temperatura no superior a 180º se consigue una cobertura crujiente y un interior esponjoso.



Un aceite saludable.

Su alto contenido en ácido oleico y antioxidantes protege nuestra salud y preserva los alimentos.



El equilibrio perfecto.

Su alta resistencia a la oxidación garantiza la calidad de los productos que freímos, con un comportamiento estable hasta en 40 frituras.

Para conocer más sobre el Aceite de Orujo de Oliva **entra en www.oriva.es**

* Datos extraídos del "Estudio comparativo del Aceite de Orujo de Oliva en fritura en diferentes alimentos y comparación con aceites de semilla especiales para freír (ICTAN-CSIC, mayo 2018)".