

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA LA COMPRA INTELIGENTE

CALIDAD

El Aceite de Orujo de Oliva procede del olivar, la mejor garantía de calidad.

Nuestros olivares convierten a España en el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva. Países de medio mundo, como Reino Unido, Portugal, Italia, México, Estados Unidos o Emiratos Árabes, ya disfrutaban de sus ventajas.

SALUD

El Aceite de Orujo de Oliva se clasifica entre las llamadas "grasas buenas" o monoinsaturadas por lo que es ideal para una dieta equilibrada.

Hasta un 80% de su composición es ácido oleico y tiene un 2% de componentes bioactivos de potencial saludable.

SABOR

El Aceite de Orujo de Oliva es excelente en fritura por su resistencia, acabado y durabilidad.

Versátil y de sabor suave, funciona muy bien en salsas, guisos, sofritos y postres. Un básico en la cocina.

RENTABILIDAD

El Aceite de Orujo de Oliva es una elección más rentable ya que resiste un gran número de frituras.

Un estudio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) confirma que el Aceite de Orujo de Oliva resiste más del doble de frituras que el aceite de girasol.

SOSTENIBILIDAD

El Aceite de Orujo de Oliva hace sostenible toda la producción de aceite de oliva del país.

El sector orujero valoriza el 100% de los subproductos procedentes del olivar, convirtiendo 10,5 millones de toneladas de orujo graso húmedo en Aceite de Orujo de Oliva y otros productos de valor, como biomasa o compost.