

**En la Interprofesional  
del Aceite de Orujo de  
Oliva, ORIVA, creemos  
que **evolucionar es crecer.****

Y sabemos que nacer es tan solo el primer paso para hacerlo. Por eso, los productores de aceite de orujo de oliva nos hemos unido para trabajar juntos en **ORIVA**, nuestra nueva marca.

Esta marca surge de **anar la tradición** de un sector y su apuesta por **valores de futuro**. De producir siempre innovando y respetando el medio ambiente. Y, en definitiva, de ofrecer **un gran producto alimentario** para la hostelería, la industria alimentaria y, por supuesto, para todos los consumidores.



 **ORIVA**  
INTERPROFESIONAL  
DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

 **ORIVA**  
INTERPROFESIONAL  
DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

Más información en  
[www.oriva.es](http://www.oriva.es)



[www.oriva.es](http://www.oriva.es)

## Cuando la unión garantiza un futuro sostenible

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad integrada por cinco asociaciones nacionales del sector del olivar:

- La Asociación Nacional de Empresas del Aceite de Orujo, **ANEO**.
- Cooperativas Agroalimentarias de España**.
- Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva, **INFAOLIVA**.
- Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles, **ANIERAC**.
- Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo, **ASOLIVA**.

Estas cinco asociaciones constituyen el sector productor e industrial y comercializador del Aceite de Orujo de Oliva.



## Una fuente de salud

El Aceite de Orujo de Oliva se obtiene a través de un proceso de **extractado del alpeorujo** -compuesto formado por agua, piel, hueso y restos de aceite que resulta de la molturación del aceite de oliva- y del refinado del aceite de orujo crudo obtenido de dicha extracción. Una vez terminado el proceso de refinación, el aceite de orujo refinado se encabeza o mezcla con una pequeña proporción de aceite de oliva virgen extra.

Por tanto, **gracias a los nuevos procesos de producción** innovadores y eficientes, **obtenemos** un producto alimentario de calidad: **el Aceite de Orujo de Oliva**. El Aceite de Orujo de Oliva es uno de los aceites más sanos del mundo.

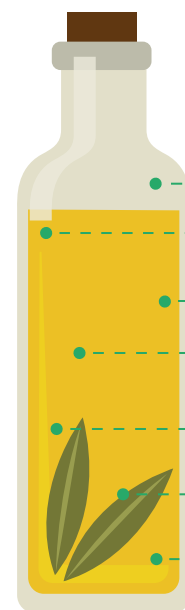
Se trata de un producto que procede del olivar y es rico en ácido oleico, componente que juega un papel fundamental en la reducción de los niveles de colesterol. Además, contiene antioxidantes y otros compuestos bioactivos con potenciales **propiedades beneficiosas para la salud**.



## Compuestos del aceite de orujo de oliva

**El aceite de orujo de oliva es una grasa fundamentalmente monoinsaturada**, con un contenido de hasta el 85% de ácidos grasos monoinsaturados, principalmente ácido oleico (C18:1).

Hasta un 2% del aceite (fracción insaponificable) está formado por un conjunto de compuestos con propiedades bioactivas:



- Escualeno
- Fitoesteroles como el  $\beta$ -sitosterol
- Alcoholes grasos alifáticos
- Alcoholes triterpénicos (eritrodioleol y uvaol)
- Tocoferoles, principalmente  $\alpha$ -tocoferol
- Ácidos triperpénicos (oleanólico y maslínico)
- Compuestos fenólicos, incluido hidroxitirosol



## Otros beneficios del aceite de orujo de oliva

El Aceite de Orujo de Oliva posee una serie de beneficios que resultarán sorprendentes para buena parte de los consumidores.

### Calidad

El Aceite de Orujo de Oliva pertenece a la familia del olivar y es el segundo mejor aceite vegetal, por detrás del Aceite de Oliva en cualquiera de sus variedades.

### Consumo

En relación a otras grasas vegetales, el Aceite de Orujo de Oliva puede ser sometido a mayor número de frituras manteniendo su calidad y estabilidad, lo que lo convierte en un producto rentable y duradero para la hostelería y la industria alimentaria.

### Sabor

No altera las propiedades organolépticas de los alimentos que se fríen con él, ya que es un aceite de características neutras.

**ORIVA**  
INTERPROFESIONAL  
DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA