

**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



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.

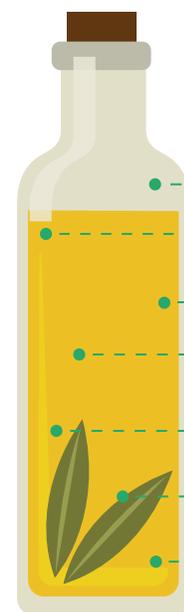
Se trata de un producto que procede del olivar y es rico en ácido oleico, componente que juega un papel fundamental en la reducción de los niveles de colesterol. Además, contiene antioxidantes y otros compuestos bioactivos con potenciales **propiedades beneficiosas para la salud**.



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 β -sitosterol
- Alcoholes grasos alifáticos
- Alcoholes triterpénicos (eritrodiol y uvaol)
- Tocoferoles, principalmente α -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