

# DESCUBRE EL MEJOR ACEITE PARA FREÍR DEL MUNDO

De Japón a Emiratos Árabes, pasando por Estados Unidos, Italia o México... el Aceite de Orujo de Oliva es el ingrediente más importante para conseguir una fritura perfecta.

Es un aceite de primera calidad y saludable que, gracias a su procedencia del olivar, presenta unas propiedades inmejorables, garantizando unas frituras doradas, ligeras, sabrosas y con el característico toque crujiente.

Un aceite que, además, juega un importante papel medioambiental. Su producción asegura la sostenibilidad de todo el sector del olivar en España; un referente de economía circular.



El origen del Aceite de Orujo de Oliva es el **olivar**, nuestro mayor patrimonio natural.

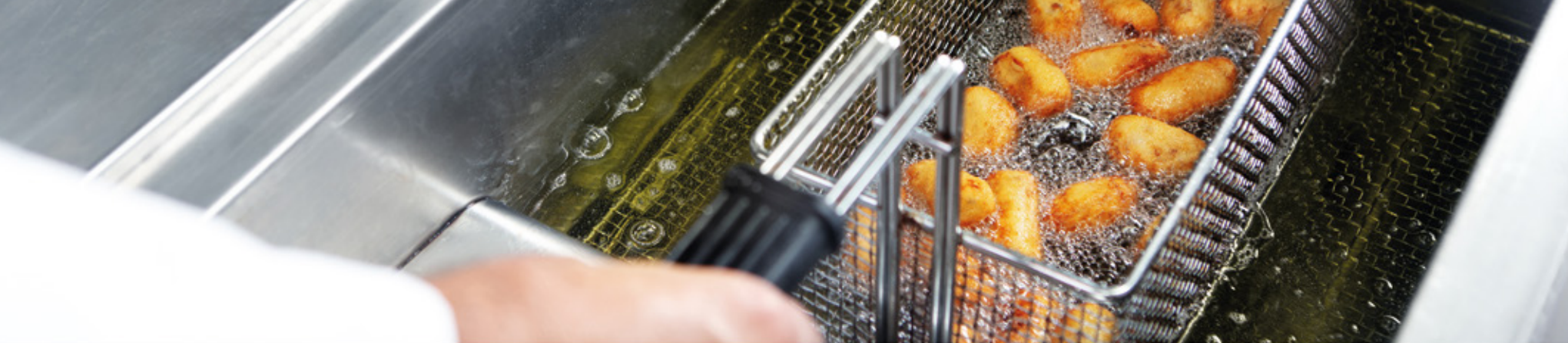


Para conocer más sobre  
el Aceite de Orujo de Oliva entra en  
[www.lafrituraperfecta.com](http://www.lafrituraperfecta.com)

Si vas a freír,  
que sea con

# ACEITE DE ORUJO DE OLIVA





## EL ACEITE DE LAS FRITURAS PERFECTAS

Y no lo decimos solo nosotros...

Según el estudio científico: “Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico”, realizado por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición del Centro Superior de Investigaciones Científicas - CSIC:

*La mayor resistencia a altas temperaturas del Aceite de Orujo de Oliva, hace que podamos utilizarlo en más del doble frituras que los aceites de semillas usados en España.*

\*Datos extraídos del “Estudio sobre el Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico” (ICTAN-CSIC, mayo 2018).



### El equilibrio perfecto

Su alta resistencia a la oxidación ayuda a preservar la calidad de los productos que freímos, con un comportamiento estable hasta en más del doble de frituras.



### 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 aceite saludable

Es rico en ácido oleico, antioxidantes y otros compuestos bioactivos con potenciales propiedades beneficiosas para la salud.



### El sabor es lo primero

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



### Un crujiente más que apetecible

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



### El dorado más característico

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