

Put **EUROPE** at your table

Have an
OLIVE
with Olives

DAY!
from **SPAIN**

Porque es un alimento milenario de gran tradición que pertenece a la Dieta Mediterránea

Del olivo a tu mesa: ¿por qué las aceitunas europeas no pueden faltar en estas fiestas?

Miami (diciembre, 2023). Lograr una aceituna de mesa de calidad es el resultado de un cuidado proceso de elaboración en el que conviven la tradición -en el cultivo milenario del olivo- y la más moderna tecnología. Es un alimento natural, uno de los más tradicionales de la Dieta Mediterránea que no puede faltar en tu mesa en estas fechas tan especiales.

Es más, las Aceitunas Europeas se hacen imprescindibles para compensar los excesos de estos días acompañando tus platos más ligeros y saludables. Es un alimento bajo en calorías muy completo que tiene múltiples propiedades y nutrientes; su gran versatilidad permite integrarlo en cualquier momento del día: snacks, aperitivos, acompañando a bebidas o dentro de ellas, pero también en deliciosas creaciones para sorprender a tus seres queridos alrededor de una mesa.

Este rico fruto ayudará a planificar tus sanos propósitos para recibir a 2024. ¡Nada mejor que añadir Aceitunas Europeas a tu dieta diaria para comenzar el nuevo año de una nueva forma divertida y saludable! Porque la gran variedad de aceitunas de mesa que existe, sus cientos de formas, y sus diferentes presentaciones, tipos y métodos de elaboración hacen que se adapten a todos los gustos.

Proceso de elaboración muy cuidado

Desde la recolección (entre octubre y febrero) de las aceitunas hasta el envasado de las mismas se dan unos pasos vitales para lograr el mejor producto. Y en este proceso tan laborioso, son determinantes algunos factores: la maduración de la aceituna, su método de recolección o la multitud de variedades diferentes que existe. El terreno donde está plantado el olivo también influye en las fechas de maduración de la aceituna de mesa mientras que la climatología (temperaturas, agua caída en el campo, frío... etc) determina el comienzo de recogida de la misma.

Con técnicas de vanguardia se consigue uno de los alimentos más valorados dentro de la gastronomía europea, que encaja perfectamente con la gastronomía estadounidense, con la peculiaridad de encerrar un universo sensorial en los cuatro sabores que contiene (amargo, ácido, dulce y salado). De modo que si estás pensando en proponer algunas ideas gastronómicas para

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Put **EUROPE** at your table

Have an
OLIVE
with Olives

DAY!
from **SPAIN**

estas fiestas, compartimos contigo irresistibles propuestas de grandes *chefs* con Aceitunas Europeas para convertirte en el gran anfitrión:

• **TAPENADE EN RICOS APERITIVOS POR EL CHEF FRANCO RUIZ**

[Manzanilla olives tapenade By Franco Ruiz | olivesatyourtable.eu](https://olivesatyourtable.eu)

• **CORDERO CON ACEITUNAS POR JESÚS NUÑEZ**

[Lamb chop with hojiblanca romesco By Jesus Nuñez | olivesatyourtable.eu](https://olivesatyourtable.eu)

• **TURRÓN CON ACEITUNAS Y ALMENDRAS POR EL CHEF MOSES PONCE**

[Queen olive and almond turrón By Moses Ponce | olivesatyourtable.eu](https://olivesatyourtable.eu)

Estos mensajes se enmarcan dentro de la campaña “*Europe at your table with Olives from Spain*”, impulsada por la **Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna)** y apoyada por la **Unión Europea**, para aumentar el conocimiento sobre los beneficios de consumir aceitunas europeas en el mercado estadounidense.

Y es que USA es el principal mercado para las aceitunas producidas en Europa, al importar aceitunas por valor de 427 millones de dólares en 2020. Esto significa que más del 79% de las aceitunas que los estadounidenses consumieron ese mismo año procedieron de países que forman la Unión Europea. España se sitúa como líder mundial en producción y exportación de aceituna de mesa; cuenta con 2.650.801 hectáreas de olivar, de las que 154.978 (5,85%) se destinan a la aceituna de mesa, según la encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivos (**ESYRCE**).

Sobre INTERACEITUNA

INTERACEITUNA es la Organización Interprofesional de Aceituna de Mesa reconocida por el **Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente** que agrupa a todas las organizaciones que representan al sector, tales como **ASAJA, ASEMESA, COAG, Cooperativas Agroalimentarias y UPA**. Fue creada para implementar programas y actividades de interés general, difundir el conocimiento de la aceituna de mesa española y realizar programas de investigación y desarrollo sobre diversas técnicas de producción.

Más información
www.olivesatyourtable.eu

CONTACTO
Arantxa Noriega
arantxa.noriega@thetacticsgroup.com

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



WORLD #1 SELLER



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
A HEALTHY LIFESTYLE.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

